Рут Браун
Кофеман
Как найти,
приготовить
и пить свой кофе

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Кофе – это круто! За последнее десятилетие произошли уникальные перемены в том, что касается продажи и употребления кофе: из повседневного дешевого напитка из скромной забегаловки на углу он превратился в дорогой и обретший массу новых разновидностей статусный напиток, который готовят виртуозы-бариста и подают в модных кофейнях. Это коснулось всех развитых стран мира, и вряд ли эпоха «высокого» кофе быстро закончится. Автор решила написать свою книгу как человек извне, а не изнутри кофейного бизнеса, чтобы познакомить читателя не только с историей, но и со всеми нюансами, позволяющими сделать его истинным ценителем и знатоком современного кофе. «Начиная с подбора подходящего кафе до приготовления напитка собственноручно, я отсею всю чепуху и «сварю» именно то, что вам нужно, чтобы знать практически все о том, что в вашей чашке, и не прослыть идиотом в самом навороченном кофе-шопе. Кофе – это круто, так почему бы и вам не стать крутым?»

- Рут Браун
  - ○
  - ○ Введение
  - ○ 1
    - ■
    - ■ Из Африки
    - ■ Из Африки (буквально наши дни)
    - ■ Двигаемся на Запад
    - ■ Кофе приходит в Америку
    - ■ Тем временем в Европе…
    - ■ Я хочу выпить кофе в Америке
    - ■ Смена эпохи
    - ■ Дальнейшее чтение
  - ○ 2
    - ■
    - ■ Волна – приветствую тебя
    - ■ Первая волна кофе
      - ■
      - ■ И грянули первые шоты
    - ■ Вторая волна
      - ■
      - ■ Возвращение хорошего кофе
      - ■ Он пришел из Беркли

- Новый напиток
- Этические соображения
- В защиту торговых кофейных сетей
- Третья волна
  -
  - Единое происхождение и микролот
  - Поставщики и торговля
  - Светлая обжарка
  - Кофе – свежий продукт
  - Перфекционизм в приготовлении
  - Образование
  - Тенденция домашних продуктов – это не остров в океане
  - Имена, чтобы знать
  - Вкратце
- Дальнейшее чтение

○ 3

-
- Что же такое кофе?
- Идентификация растений
- Ночи Арабики
- Расти и созерцать
- Мне бы в небо
- Пора любви
- Нелегкие сборы
- Вот это процесс
  -
  - Сухая обработка
  - Мытая обработка
  - Полумытая обработка
  - Халлинг
  - Копи-лувак
- Известное происхождение
  -
  - Южная Америка
  - Центральная Америка
  - Северная Америка
  - Азия
  - Африка
- Обработка зерен
- Готовы к путешествию
- Обжаривание
- Настоящая обжарка для настоящего времени
  -

        - И приходят зерна
        - Начинается нагрев
        - Сладкая наука
        - Первый треск
        - Продолжаем трещать
        - Еще один треск
        - Клевые зерна
        - Они отправляются на продажу
    - Стань обжарщиком
        -
        - Обжаривание в газовой духовке
    - Дальнейшее чтение
- 4
    -
    - Поиск подходящей кофейни
    - Как найти хорошее кафе
        -
        - Входите внутрь, если…
        - Проходите мимо, если…
    - Что делать, когда вы там
    - Миф о Высокомерном Бариста
    - Стили напитков, которые вам нужно знать и которые знать не нужно
    - Эспрессо-метод
    - Напитки на основе эспрессо, которые вам нужно знать
        - Эспрессо
        - Макиато
        - Кортадо
        - Гибралтар
        - Капучино
        - Латте
        - Американо
        - Флэт-уайт
        - Аффогато
    - Напитки на основе эспрессо, которые вам не нужно знать
        - Мокко
        - Ванильный / карамельный латте с вкусовыми добавками
        - Эспрессо кон-панна
        - Бебичино
        - Чай латте
        - Ред-ай[99]

- Другие кофейные напитки, которые вам нужно знать
  -
  - Пуровер
  - Сифон
  - Колд-брю[100]
  - Колд-брю по-киотски
  - Колд-брю горячего заваривания
  - Автоматическая порционная кофемашина
- Другие кофейные напитки, которые вам не нужно знать
  - Кофе по-вьетнамски со льдом
  - Френч-пресс
  - Café au lait
  - Бутилированный колд-брю
  - Каппинг
    -
    - Шаг первый: подготовка зерен
    - Шаг второй: помол
    - Шаг третий: заваривание
    - Шаг четвертый: ломаем корку
    - Шаг пятый: дегустация
    - Шаг шестой: больше пробуем и болтаем
  - Скажите так: напоминает мне…
  - Дальнейшее чтение

○ 5

-
- Нужный и ненужный инвентарь
  -
  - Кофеварка
  - Кофемолка
    -
    - Ножевые кофемолки
    - Жерновые кофемолки
    - Ступенчатая регулировка помола против бесступенчатой
  - Дозатор или его отсутствие
  - Ручной помол
- Зерна
- Весы
  -
  - Так как же подобрать весы
  - Чашки

- Графины
- Чайник
- Фильтры
- Термометр
- Вода

- Выберите способ варки
  -
  - Эспрессо-машина и почему вам не нужно ее покупать
  - Френч-пресс
  - Пуровер
  - Кемекс
  - Аэропресс
  - «Clever coffee dripper»
  - Сифон
  - Мока
  - Кофе по-турецки
  - Eva solo
  - Капсульные кофемашины
  - Кофеварки для холодного заваривания кофе колд-брю
  - Экспериментальные кофеварки
  - Кофе на ходу
- Дальнейшее чтение

○ 6

-
- Где же зерна?
  -
  - Компания-обжарщик управляет кафе
  - Компания-обжарщик не управляет кафе
  - Онлайн
  - Продуктовые магазины
  - Фермерские рынки
- Познакомьтесь с продукцией поближе
  -
  - Что в имени твоем?
  - Мелким шрифтом
  - Дата обжарки
  - Fair trade
  - «Cup of excellence»
  - Coffee review scores
  - Direct trade
  - Organic
  - Bird friendly

        - Shade-grown
        - Rainforest alliance
    - Что теперь?
        -
        - Купите чуть-чуть
        - Храните кофе правильно
    - Дальнейшее чтение
- 7
    -
    - Профилированное соотношение рекомендуется
    - Охладите воду
    - Время не на вашей стороне
    - Взвешиваем
    - Сначала помол, правильный помол
    - Не делайте наспех – пока
        -
        - Френч-пресс
        - «Hario V60»
        - «Kalita Wave»
        - Кемекс
        - Сифон
        - Кофе по-турецки
        - Аэропресс
        - Перевернутый аэропресс
        - «Clever Coffee Dripper»
        - Гейзерная кофеварка Moka
        - Eva Solo Café Solo
        - Cold Brew
        - Колд-брю горячего заваривания
        - Эспрессо
        - Молоко для напитков на основе эспрессо
    - Дальнейшее чтение
- Приложение А
    - Кислотность
    - Бариста
    - Бэч-брювинг
    - Тело
    - Аромат
    - Цикорий
    - Кофе-бар
    - Крема
    - Декаф[155]
    - Экстракция
    - Зеленые зерна

        - Ява
        - Латте-арт
        - Привкус
        - Нанообжарщик
        - Вытягивать
        - Кислятина
        - Пряный
        - Темпер
    - Приложение Б
    - Об авторе
    -
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12
    - 13
    - 14
    - 15
    - 16
    - 17
    - 18
    - 19
    - 20
    - 21
    - 22
    - 23
    - 24
    - 25
    - 26
    - 27
    - 28
    - 29
    - 30
    - 31
    - 32

- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76

- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96
- ○ 97
- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102
- ○ 103
- ○ 104
- ○ 105
- ○ 106
- ○ 107
- ○ 108
- ○ 109
- ○ 110
- ○ 111
- ○ 112
- ○ 113
- ○ 114
- ○ 115
- ○ 116
- ○ 117
- ○ 118
- ○ 119
- ○ 120

- ○ 121
- ○ 122
- ○ 123
- ○ 124
- ○ 125
- ○ 126
- ○ 127
- ○ 128
- ○ 129
- ○ 130
- ○ 131
- ○ 132
- ○ 133
- ○ 134
- ○ 135
- ○ 136
- ○ 137
- ○ 138
- ○ 139
- ○ 140
- ○ 141
- ○ 142
- ○ 143
- ○ 144
- ○ 145
- ○ 146
- ○ 147
- ○ 148
- ○ 149
- ○ 150
- ○ 151
- ○ 152
- ○ 153
- ○ 154
- ○ 155
- ○ 156
- ○ 157
- ○ 158
- ○ 159

Рут Браун
Кофеман. Как найти, приготовить и пить свой кофе

Посвящается Джеймсу, который предпочитает диетическую колу

Ruth Brown
COFFEE NERD. HOW TO HAVE YOUR COFFEE AND DRINK IT TOO
Copyright 2015 by Ruth Brown

© А. Ковригина, перевод. 2017
© ООО «Издательство «Э», 2018

Введение
Когда кофе стал таким классным напитком?

Всего несколько лет назад это было нечто стоимостью 75 центов за кружку, прежде всего допинг двух видов: обычный,[1] со сливками и сахаром, и черный.

Сегодня цена за кружку кофе свыше 4 долларов, на его приготовление уходит в три раза больше времени, притом что порции вполовину меньше.

Ушли в прошлое уютные, тихие кафе со старыми, потрепанными диванами и дешевыми кексами, превратившись в индустриальные лаборатории, где все посетители выглядят как денди XVIII века или крутые ламберсексуалы.[2]

Все эти новшества можно было бы легко списать на очередную причуду хипстеров,[3] как, например, маринование рапунцеля[4] или принятие участия в Лиге по корнхолу[5] в баре. Но правда в том, что нынешние кофейные тенденции – от дешевой продукции до самой культовой – существуют десятилетиями и в ближайшее время, вероятнее всего, их развитие не прекратится. Хорошо, что большинство людей так же, как и вы, не разбираются в сортах кофе и способах его приготовления, так что еще есть время, чтобы все разузнать и тем самым оказаться в более выигрышном положении.

Недешевое удовольствие на первый взгляд, особенно в сравнении с чашкой дрянного кофе за 1 доллар из местной забегаловки. Но если подумать иначе, почти в каждом большом городе вы можете попробовать лучшие мировые сорта кофе, приготовленные первоклассными обжарщиками и признанными бариста[6] на оборудовании мирового класса, не превышая счет в 10 долларов.

Вот в чем секрет: на самом деле не так сложно стать авторитетом среди почитателей кофе. Вы затратите намного меньше времени и денег, чем ваши друзья, которые занимаются кроссфитом[7] или увлекаются компьютерной игрой «Candy Crush Saga».[8]

Откуда я знаю? Я такая же, как вы, – обычный человек. Каждое утро я встаю с постели, иду в офис, включаю компьютер и в офисной мини-кухне измельчаю ровно 20 грамм свежеобжаренного, цельнозернового кофе единого происхождения.[9] Затем в течение четырех минут я настаиваю

кофе во френч-прессе, прежде чем продолжить свой трудовой день. Я не профессионал в области производства кофе. Я никогда не работала бариста*. Я узнавала о кофе, дегустируя его, экспериментируя с ним – методом проб и ошибок. Я читала и общалась с людьми. И вы это сможете сделать.

Как только у вас получится, ваши новообретенные знания заполнят другие области вашей жизни, сделав вас лучше и интереснее**. Представьте себе: сногсшибательная девушка или парень, чье внимание вы так отчаянно пытались привлечь, соглашается пойти с вами на свидание. Чтобы произвести впечатление, у вас есть пара часов, 15 долларов и 25 центов (четвертак валялся под диваном) и несколько тем для обсуждения, которые вы почерпнули из немногих лекций преподавателей киноведческого факультета. Справитесь? Конечно, вы устроите потрясающее свидание за чашечкой кофе.

Для начала пригласите свою подругу или друга в небольшое кафе, абсолютно новое и никому не известное, чей адрес даже не числится на «желтых страницах».[10] Вы предлагаете оплатить счет, потому что знаете, что здесь можете позволить себе даже самый дорогой напиток. Ваши знания экзотических кофейных плантаций (Кариаманга,[11] Сулавеси,[12] Гакенке[13] (Где это? Не волнуйтесь, ваша спутница или спутник тоже этого не знает) превратят вас в истинного путешественника и откроют возможности для непринужденных комментариев по текущим геополитическим вопросам: «Качество кофейного производства Восточного Тимора[14] намного улучшилось с тех пор, как государство стало независимым от Индонезии…» Ваша способность распознавать «аромат карамели и чеснока с нотками жевательных мармеладных мишек» свидетельствует о наличии класса и хорошего вкуса, в то время как ваше предпочтение продукции местного производителя и остроумная беседа с бариста представят вас настоящим знатоком в данной области.

Большинство книг о кофе написаны представителями этой отрасли. Эта книга не является одной из них. Нормальные потребители кофе, такие как мы с вами, не нуждаются в понимании молекулярного строения эспрессо (конечно, хорошо бы в этом разобраться, но я не могу это объяснить) – мы просто хотим знать, у какого кофе лучший аромат и вкус.

Так что эту книгу можно рассматривать как любительское руководство, которое поможет вам разобраться в этой области, начиная с того, как найти хороший кафе и как сварить хороший напиток. Я отфильтровала и выкинула всякий бред, оставила лишь тот материал, который вам действительно нужно знать, чтобы извлечь максимум пользы из вашей чашки и чтобы не

выглядеть полным кретином, заказывая кофе в кафе.

На сегодняшний день кофе – это действительно крутой напиток, и нет преград, которые помешали бы вам стать таким же.

1
Познакомьтесь с историей кофе

Согласно документам, история кофе начинается с Эфиопии… Эй! Я отсюда вижу ваш пристальный взгляд. Смотрите-ка, я поняла. Вы выбрали эту книгу, чтобы узнать, какой же кофе хорош на *сегодняшний день,* так почему мы должны говорить о давно умерших африканцах?

Скажем так: вообразите, что вы пытаетесь разузнать о панк-роке от четырнадцатилетнего парня в Солт-Лейк-Сити во время фестиваля музыки и экстремального спорта. Конечно, вы получите доскональное представление о каждой группе, принт которой украшает собой футболки с надписями на актуальные темы. Но информация будет скудная из-за нехватки довольно важных исторических моментов и контекста. Вам нужно знать о тех группах, которые были до панка.

В действительности, чтобы понять, что же сейчас происходит в мире кофе, важно осознать, что текущие события на самом деле не являются таковыми, какие они есть. Точно так же панк-рок был частичной реакцией на помпезность мейнстримового рока 1970-х. Сегодня кофейные тренды в большинстве своем являются реакцией на хорошо налаженный бизнес по франшизе кофе 1990-х.

Если говорить серьезно, то история торговли кофе довольно ужасна. Рабство, эксплуатация, бедность и разрушение окружающей среды, а кое-где это продолжается и по сей день. И когда вы покупаете кофе, вы становитесь частью этой системы. Не нужно переживать по этому поводу, конечно, следовало бы, но необязательно. Просто вам надо знать, на что вы закрываете глаза.

Так что потерпите еще немного, я постараюсь провести эту историческую экскурсию максимально безболезненно. Но если вам все равно, то пропустите следующие пару страниц. Это ваша книга, читайте ее так, как хотите.

Из Африки

Так как насчет тех древних эфиопов? Ведь Эфиопия – это родина кофейного дерева, так что местные жители, скорее всего, употребляли в пищу и готовили его ягоды, зерна и листья различными способами. Итак, древнему жителю посчастливилось словить кофеиновый кайф и сказать: «Эй, ребята, вы должны это попробовать. Думаю, это станет популярным!»

В какой-то момент у другого сообразительного жителя должна была родиться вдохновляющая идея – обжарить зерна, которые вызревают в ягодах, смолоть их и сварить в воде. И вроде вот так родился кофейный напиток типа того, что мы имеем сегодня.

Из Африки (буквально наши дни)

Следующими, кто помешался на кофе, были арабы, что неудивительно, когда вы рассматриваете Йемен как небольшую поездку через море от Африканского Рога.[15] В конце концов, именно там было посажено большинство кофейных деревьев, и уже к XVI веку кофейные зерна распространились по всему мусульманскому миру. И в один прекрасный день эти ребята изобрели кофе-хаусы; а вот сконы[16] с черникой и ночи поэтри-слэма[17] еще долго не появятся на горизонте.

Турки очень пристрастились к кофе, и после захвата Йемена Османской империей в 1500-х годах они получили контроль над кофейными плантациями. Они были более чем счастливы, продавая кофейные зерна другим странам, и желали сохранить монополию на существующие виды деревьев и зерен. Однако в начале XVII столетия один хитрый голландский торговец вывез контрабандой кофейное дерево. Вследствие чего голландцы начали создавать кофейные плантации в своих колониях – в Индонезии, Шри-Ланке и на юго-западном побережье Индии.

Двигаемся на Запад

В течение всего XVII века европейские торговцы скупали эти волшебные зерна. Изначально они хотели сократить все более прибыльный рынок кофе в Азии и на Ближнем Востоке, но в итоге привнесли как сам напиток, так и концепцию кофейни в главные города Европы.

Как только европейцы пристрастились к новому напитку или, давайте будем честными, скорее к его стимулирующему эффекту, потому что качество продукта и его приготовление были довольно скверными в то время, черный кофе по-турецки стал терять свою популярность. Кофе варили, отфильтровывая гущу и добавляя молоко, что больше соответствовало европейским вкусам. В одной из первых венских кофеен «The Blue Bottle», наиболее популярной на тот момент, начали отфильтровывать зернистый осадок и доливать молоко в начале 1680-х. Этот напиток с более мягким вкусом привлек еще больше почитателей кофе. Впоследствии австрийцы продолжили популяризировать идею добавления взбитых сливок в кофе, и мы знаем, чем это обернулось…

Британские колонисты также привезли напиток в американские колонии в XVII веке, но мы вернемся к этому позже, потому что кое-что более интересное происходило на территории других государств в Европе.

Кофе приходит в Америку

Покупка зеленых зерен в Азии и перепродажа их в Европу приносила большую прибыль европейским торговцам, и, естественно, некоторые страны хотели владеть всей цепочкой поставок. Так что в начале XVIII века французы и британцы начали создавать кофейные плантации в *своих* колониях – в основном на Карибах. Система управления кофейными плантациями ничем не отличалась от системы управления сахарными плантациями.

Португальцы в Бразилии также захотели использовать эту новую «курицу, несущую золотые яйца», поэтому они стащили несколько семян кофейного дерева из соседствующей Французской Гвианы в 1720 году и наладили собственное производство кофе. (Смотрите далее «Пикантные подробности из истории кофе» для более откровенных деталей.) Вскоре Бразилия становится крупнейшим производителем кофе в мире, в основном на спинах рабов, а кофейные деревья прокладывают себе путь в другие страны Южной и Центральной Америки. Но все это произойдет только в XIX веке, когда родятся громкие имена в кофейной индустрии.

К концу 1700-х ныне Гаити, а тогда французская колония Санто-Доминго, стала крупнейшим экспортером кофе в мире. Но рабы на плантациях жили и трудились в таких ужасных условиях, ужасных даже по нормам XVIII века, что они восстали и уничтожили многие плантации, не говоря уже о своих хозяевах.

Цейлон, ныне Шри-Ланка, остался под контролем англичан как новый центр власти. Но во второй половине 1800-х болезнь под названием «кофейная ржавчина» опустошила эти плантации наряду с таковыми в Индии и Индонезии. Британцы заменили большинство своих кофейных плантаций чайными – причина, по которой теперь эта нация является нацией почитателей чая, несмотря на раннюю популярность кофе.

Латиноамериканские страны, теперь свободные от колониальных повелителей, решили занять свое место в кофейной индустрии и основали плантации. Однако это не было подарком судьбы для тех, кто занимался выращиванием кофе. Во многих случаях коренные жители лишались земель, разрушались природные условия, а большое количество рабочих эксплуатировалось, чтобы удовлетворить растущий в мире аппетит к кофе.

Если все рассказы о краже зерен и шпионаже между империями звучат как захватывающие и увлекательные приключения, то именно потому, что они основаны на реальных событиях (при условии, что мы проигнорируем колониализм, рабство и т. д., что явно омрачает повествование). Романтическая интрига, мошенничество, контрабанда: история кофе – это настоящий роман с эротическим подтекстом. Дабы вы это прочувствовали, прошу познакомиться с двумя самыми очаровательными жуликами.

Габриэль Матье де Кльё был французским военно-морским офицером XVIII века, дислоцированным на Карибском острове Мартиника. В начале 1720-х годов Кльё решил культивировать кофе на острове. Он знал, что недавно голландцами королю Луи XIV был преподнесен подарок – саженец кофейного дерева, который был посажен в Королевском ботаническом саду и содержался под охраной. Так что, находясь в Париже, де Кльё задался целью получить его. Согласно сомнительной легенде, а может, более чем достоверной, он успешно переговорил с французской дворянкой, которая, использовав свои женские ухищрения, убедила королевского врача, у которого был доступ в сады, принести ему несколько черенков.

Де Кльё соорудил небольшую теплицу для саженца и оберегал его во время опасного морского плавания. Ему удалось избежать захвата корсарами и пережить бурю. Один завистливый попутчик пытался сорвать его план. Но он добрался до Мартиники в 1723 году, где успешно высадил саженец кофейного дерева и где благодаря ему зародились процветающие французские кофейные плантации на Карибских островах.

Несколькими годами позже португальцы в Бразилии завистливо поглядывали на французские и голландские плантации, которые теперь распространились на соседние колонии в Южной Америке, но ни одна империя не хотела делиться. Затем в 1727 году между Французской Гвианой и Голландской Гвианой возник территориальный спор, и они попросили Португалию выступить посредником. Тут-то и появляется подполковник Франциско де Мело Палета. Этот офицер бразильской армии якобы был направлен во

Французскую Гвиану для урегулирования спора, но его настоящая миссия состояла в том, чтобы украсть несколько саженцев кофейных деревьев. Говорят, что Палета успешно провернул это дело, соблазнив жену губернатора колонии. Когда он прощался с хозяевами, она подарила ему букет цветов, в котором были спрятаны кофейные семена.

Тем временем в Европе…

Вернемся в культурные центры Европы XVIII века. Тогда люди действительно «тащились» от этого нового напитка. Кофейни, кофе-хаусы, кафетерии, как бы они ни назывались в Амстердаме, размножались как кролики. И это были не просто места, где можно попить кофе, – здесь делились идеями, смотрели пьесы, занимались бизнесом и перекусывали. Многие из более ранних кофеен обыгрывали экзотические корни кофейного напитка – как, например, гигантские скульптуры лошадей у входа каждого кафе-ресторана «P. F. Chang's».[18] В Лондоне в некоторых кофейнях выставляли чучела и даже живых животных – таких, как носороги и слоны. В Париже во второй половине XVII века страсть к кофейному напитку повлекла за собой повальное увлечение всем турецким – стильные парижане носили тюрбаны и халаты. Но в конечном итоге каждая страна разработала свой собственный стиль и кофе-культуру, который лучше отражал местные чувства: Вольтер и Наполеон играли в шахматы в «Café de la Régence», Александр Поуп и Джонатан Свифт обсуждали литературу в «Button's Coffeehouse» в Лондоне, в то время как Казанова курсировал в поисках «цыпочек» в «Caffè Florian» в Венеции.

Приготовление кофейных напитков продолжали совершенствовать, и кофе все больше отличался от той жижи, которую варили ранее. В кофе можно было добавить молоко, сливки, шоколад и даже алкоголь. В одном рассказе упоминается смешивание кофе с горчицей в Англии, но так как большая часть страны провела половину XVIII века в пьяном состоянии, кто знает, правда ли это.

Также набирал обороты иммерсионный способ[19] приготовления кофе – молотый кофе заливали горячей водой и настаивали.

В XIX веке в Европе стали появляться более сложные аппараты для приготовления кофе, такие как перколятор,[20] сифонная кофеварка[21] и капельная кофеварка.

Я хочу выпить кофе в Америке

По ту сторону Атлантики ситуация была уже другой. Америка получила свою первую кофейню в конце XVII века, но местное население, как и добропорядочные британские колонисты, предпочитало чай (и, конечно, спиртные напитки). Это было до того, как американцы уничтожили груз чая в Бостонской гавани (возможно, вы слышали об этом[22]), после чего кофе приобрел популярность. Растущая бразильская кофейная индустрия, которая расширяла свои поставки, означала, что американцам уже не нужны эти британцы. Гражданская война также способствовала тому, что нация отдала предпочтение кофейному напитку. Ну, скажем так, часть нации. В рацион солдат входили кофейные зерна – чаще всего зеленые, которые они кое-как обжаривали, измельчали и варили на поле битвы. Беднейшим солдатам Конфедерации не так повезло, хотя, по-видимому, иногда они обменивали табак на зерна у врагов.

Янки, возможно, отставали от таких стран, как Франция и Германия, когда дело доходило до приготовления кофе, но они показали свой профессионализм, когда дело дошло до обжарки. По мере того как технология улучшалась и обжарка кофе приняла коммерческий оборот, многие американцы предпочли не покупать зеленые зерна и обжаривать их дома, а приносить предварительно обжаренный кофе из продуктового магазина. К концу XIX и началу XX века обжаривание кофе превратилось в мощную индустрию с такими именами, как Folgers, Chase & Sanborn, Arbuckle, Hills Bros. и Maxwell House, чья продукция уже появилась на полках магазинов.

Смена эпохи

К этому времени американцы начали использовать перколяторы, которые отнюдь не улучшали вкус кофе, но это, безусловно, был шаг вперед по сравнению с обычным завариванием молотых кофейных зерен. Конечно, еще в континентальной Европе итальянцы дали старт новой эпохе, благодаря изобретению эспрессо-машины. Соединенные Штаты ответили тем, что придумали растворимый кофе. Отлично, Америка! Честно говоря, разные люди в разных странах изобретали различные виды первого растворимого кофе. Но по-настоящему коммерчески успешным стал вариант одного американца,[23] а затем этот напиток набрал популярность среди войск США в Первой мировой войне.

Переходим к Великой депрессии. С одной стороны, мир погряз в ужасных экономических передрягах, с другой стороны, кофе в Америке стал уже не таким отвратительным. Сухой закон увеличил популярность кофе и кофеен – а что же еще вы будете пить? Более качественные зерна поступали из Латинской Америки, где все более доминирующие высококлассные компании-обжарщики создавали элитные торговые марки и бленды,[24] хотя большинство местных продуктовых магазинов по-прежнему продавали свежеобжаренный кофе. Вакуумная упаковка сделала свое дело, позволяя транспортировать кофе все дальше и при этом сохранять свежесть продукта.

И вдруг кофейный рынок рухнул вместе с финансовыми рынками, что привело к низким-низким ценам.

Между тем приготовление кофе в капельной или в сифонной кофеварке завоевывало популярность.

В Европе маленькая швейцарская компания Nestlé, о которой вы, возможно, слышали, изобретала «лучший» способ приготовления растворимого кофе. Новый продукт получил название NesCafé, который попал на рынок США в конце 1930-х годов, где позже был переименован в NesCafé Taster's Choice. А вот в Германии в то же время варили какое-то довольно дрянное пойло.

Когда началась Вторая мировая война, вооруженные силы США отправились на войну, прихватив с собой новомодный растворимый кофе, который вошел в рацион.

Но прогресс не всегда идет беспрепятственно. Бывает так, что прежде, чем улучшиться, ситуация должна ухудшиться.

Дальнейшее чтение

• *«Таинственный эликсир: История кофе и рассказы о том, как он преобразил наш мир»*[25] Марка Пендерграста – это в значительной степени Евангелие в истории кофе. Книга особенно хороша для изучения политических, экономических и социальных последствий торговли кофе во многих странах Латинской Америки (спойлер:[26] плохих последствий). Пендерграст действительно ярко описывает американский рынок кофе XIX и начала XX века, его американских кофейных баронов с их довольно комичными и бесчестными методами сбыта продукции.

• В 1922 году Уильям Укерс, редактор журнала «Tea & Coffee Trade Journal»,[27] написал книгу под названием «All about Coffee», [28] которая теперь находится в общественном пользовании и доступна в Интернете на веб-сайте Project Gutenberg. Если вы хотите знать, какими были кофеманы сто лет назад, тогда Укерс ваш человек. Он на самом деле выступает за то, что сегодняшние кофеманы все еще пытаются популяризировать: свежую обжарку, свежий помол, приготовление кофе капельным способом вручную.

2
Познакомьтесь с кофе сегодня

Уф! Так вот, прошло около пяти столетий. Это подводит нас к современной истории кофе в Америке, к счастью, этот период занял всего 70 лет – примерно с окончания Второй мировой войны до сегодняшнего дня.

Волна – приветствую тебя

В 2003 году Триш Ротгеб, истинный специалист в кофейной индустрии, которая теперь является совладельцем компании «Wrecking Ball Coffee Roasters» в Сан-Франциско, опубликовала статью, в которой выделила три «волны» в современной кофейной индустрии. Этот принцип получил широкое распространение, и идея первой волны, второй волны и особенно третьей волны кофе хорошо укоренилась как внутри, так и за пределами отрасли.

Давайте поговорим о них в том хронологическом порядке, в котором эти «волны» зародились.

Первая волна кофе

Когда мы покинули первую главу, американский кофе был довольно хорош, но Вторая мировая война все разрушила. Так что давайте перейдем к послевоенному периоду, когда американский кофе снова стал отвратительным. На это было несколько причин.

Во-первых, все солдаты вернулись с войны, успев привыкнуть к вкусу растворимого кофе – или же просто относились к нему снисходительно. В этот период бурно развивалось комфортное приготовление пищи. А если вы питаетесь полуфабрикатами, то зачем вам так тщательно подходить к приготовлению кофе? В результате появился кофе-автомат, ставший популярным благодаря созданию «кофе-брейка» – концепции, которая в основном была изобретена кофейной промышленностью. Кстати, аналогично алмазная индустрия изобрела обручальные кольца с бриллиантами для новобрачных, компании поздравительных открыток придумали праздник День секретаря.

Между тем цена на кофейные зерна резко возросла благодаря инфляции и стремительному сокращению поставок из Бразилии. Но потребители не хотели платить больше. В результате доминирующие крупные кофейные компании, которые все чаще выкупались еще более крупными конгломератами в области производства продуктов питания, начали смешивать кофейные бленды с дешевой и отвратительной робустой (см. главу 3), которую они также использовали для приготовления растворимого кофе. Употребление такого кофе пошло на спад – собственно, на вкус кофе был отстойным, и многие американцы просто перестали его пить.

Когда кофеманы говорят «первая волна», это именно то, о чем они говорят, то есть распространение растворимого кофе и низкокачественных массовых кофейных брендов. Это тесно связано с периодом окончания Второй мировой войны и вплоть до 1960-х годов. Хотя, конечно, товары массового потребления и растворимый кофе по-прежнему заполняют полки магазинов.

И грянули первые шоты

Далеко не все в тот период было ужасно. В конце 1940-х годов итальянец по имени Ачиль Гаджия здорово улучшил эспрессо-машину, придумав способ приготовления кофе с использованием более высокого давления, чтобы создать то, что мы теперь знаем как шот эспрессо.[29] В 1950-х годах эти машины начали появляться в итальянских кафе в крупных городах США, в

первую очередь в Нью-Йорке и Сан-Франциско, где напиток эспрессо стал популярным среди местных битников и богемы. Сегодня мы считали бы их хипстерами, заимствующими культуру иммигрантов, а у американского интернет-таблоида Gawker[30] была бы возможность всласть поглумиться над ними. Но в то время пить эспрессо было очень круто. Однако увлечение эспрессо не распространилось бы повсеместно в Америке в течение еще нескольких десятилетий, если бы некое кафе в итальянском стиле не начало штурмовать страну. (Спойлер: название рифмуется со словом «schtar schmucks».[31])

Вторая волна

Вторая волна кофе у большинства ассоциируется с зеленой морской сиреной и наплывом взбитых сливок на поверхности мокко с перечной мятой. Но история второй волны гораздо разнообразнее, «Starbucks» – это всего лишь одна из ее глав.

Возвращение хорошего кофе

В действительности наша история начинается в 1970-х годах, когда стали появляться небольшие, независимые и высококвалифицированные компании-обжарщики. Вместо банок ничем не выдающегося фирменного кофе, который был обжарен и смолот на другом конце страны, некоторые потребители раскрыли для себя вкус и аромат свежеобжаренных кофейных зерен, собранных из разных регионов и искусно смешанных в разные бленды.

Так, подождите, эти компании-обжарщики появились из ниоткуда? Нет. Вероятно, существует множество причин, но на ум приходит самая простая – появление натуральных продуктов для истинных гурманов, особенно после того, как наступили 80-е. Это эпоха, венцом которой стали такие магазины, как «Whole Foods» и «Dean & DeLuca».[32] Это эпоха яппи,[33] а они больше не хотели есть хлеб «Wonder Bread»[34] – они хотели фокаччу.[35]

Эти люди не относили себя ко второй волне, хотя бы потому, что такая идея еще не существовала. Вместо этого они ввели термин «спешелти-кофе»,[36] придуманный импортером кофе по имени Эрна Натсен в 1974 году, а затем принятый Американской ассоциацией спешелти-кофе[37] в 1982 году. Термин «спешелти-кофе» иногда используется для описания направления как такового, но, строго говоря, это определенный сорт зерен, который набирает по меньшей мере восемьдесят баллов по 100-балльной рейтинговой системе SCAA.

Начиная с ранних 1970-х и вплоть до 1990-х годов спешелти-кофе прокладывал себе путь через всю страну в продуктовые магазины, в круглосуточные мини-маркеты, автозаправочные станции, самолеты и даже в «Макдоналдс». По данным SCAA, сегодня около 37 процентов спешелти-кофе потребляется в Соединенных Штатах.

Он пришел из Беркли

Верьте или нет, в свое время «Peet's Coffee & Tea» являлась наиболее крупной компанией по обжарке кофе. Да, это та самая компания «Peet's», продукция которой есть в вашем торговом центре. Та самая компания, открытие которой состоялось в 1966 году. Это была небольшая лавка в центре Беркли, Калифорния, где собирались хиппи. Недалеко от того места несколькими годами позже Алиса Уотерс откроет ресторан «Chez Panisse» – ресторан гастрономического движения.[38]

Так вот основатель компании Альфред Пит, голландский иммигрант, который учился кофейному делу в небольшой кофейне отца в Голландии, использовал свое ноу-хау для получения высококачественных зерен (и первоклассного чая, но в данном случае это не так важно). Альфред Пит раскрыл целую палитру кофейных вкусов и оттенков. Пит обжаривал зерна дочерна, позже эту технику подхватили многие его последователи.

Однажды трое друзей-протеже Пита решили открыть свой бизнес по обжарке кофе в Сиэтле. Трио направилось в Беркли, и в 1971 году они открыли свой собственный магазин в Изумрудном городе[39] по проекту Пита и дали ему имя – «Starbucks».

Новый напиток

В 1970-е годы стремительно возрастает число автоматических капельных кофеварок с фильтрами. Кофе из окрашенной в желтый цвет кофеварки «Mr. Coffee», которая была в вашей семье, ни чем не примечательная на первый взгляд, был большим шагом вперед по сравнению с тем кипяченым кофе, который пили до ее появления. Популярная ручная капельная кофеварка «Melitta» появилась в Соединенных Штатах примерно в это же время. До этого, начиная с 1908 года, компания продавала различные версии кофемашин у себя в Германии.

Но, как мы теперь знаем, именно эспрессо-машина в конечном счете стала отличительной чертой этого периода. Давайте вернемся к «Starbucks» и быстро перейдем к началу 1980-х. У компании на тот момент уже было несколько магазинов, но они все еще продавали цельнозерновой кофе в розницу. Затем директор по маркетингу «Starbucks», парень по имени Говард Шульц, отправился в поездку в Италию, где вдохновился атмосферой итальянских кофеен. С этой концепцией он вернулся домой, выкупил «Starbucks» и заново воссоздал компанию согласно своему видению. В конце концов гигантские размеры напитка, ароматизированные сиропы и неизменно популярный фраппучино[40] ворвались в меню, и популярность компании

резко возросла. А что произошло дальше, вы уже знаете.

Время шло, многие обжарочные цеха и кофейни становились сетевыми, быстро расширялись, разливая ароматные напитки, они все меньше уделяли внимание качеству. Так что постепенно «Starbucks» выкупила их.

Этические соображения

Вторая волна кофе также совпала с повышением осведомленности среди компаний-обжарщиков и потребителей о том, откуда прибывает их кофе, и я не имею в виду «Колумбию» или «с плантации». Речь идет о производственном процессе в целом.

1980-е и 1990-е годы – это был чрезвычайно тяжелый период для стран, производящих кофе. Был финансовый кризис и гражданская война в Латинской Америке, голод в Эфиопии и геноцид в Руанде, азиатский финансовый кризис сильно ударил по Индонезии. Затем стало еще хуже, оптовые цены на кофе упали в конце 1980-х и начали расти только в середине 1990-х годов, разоряя мелких кофейных фермеров.

В то же время большая часть западного мира начала осознавать, что их кроссовки были изготовлены детьми в потогонных цехах «третьего мира». Такие движения, как «Справедливая торговля»,[41] которые набирали обороты с 1960-х годов, привлекли общественное внимание. Именно в это время появляется экологическая сертификация.

Приверженцы второй волны были слишком хорошо осведомлены, что тем, кто выращивает кофе, приходится туго, и с энтузиазмом принимали участие в этих программах. А с 2000 года и компания «Starbucks» начала использовать принцип «справедливой торговли».

В защиту торговых кофейных сетей

Важно понимать, какое влияние «Starbucks» оказал на Америку – то ли лучшее, то ли худшее. Эти ребята возродили кофе и кофейни и сделали это классно. Ясное дело, многие кафе, которые больше походили на забегаловки в стиле фастфуд, остались не у дел. Компания «Starbucks» превратила кофе в такой напиток, который захотели пить даже подростки.

Они ввели в употребление эспрессо и напитки на основе эспрессо (разнообразив их слегка измененными вариантами). Те, кто никогда не платил более пятидесяти центов за чашку кофе, теперь готовы были выложить 4 доллара.

Они вывели на поле такого важного игрока, как бариста, чьи навыки в приготовлении кофе стали такими же важными, как и навыки обжарщика. И многие, кто начинал свою карьеру в зеленом фартуке, нажимая кнопки на полуавтоматических кофемашинах-эспрессо, становились отличными бариста.

Все это помогло проложить путь для следующего поколения кофеманов, которые подняли обжаривание и приготовление эспрессо на новый уровень.

Третья волна

Доступность дрянного кофе в период первой волны заставила родоначальников движения спешелти встряхнуться. Вновь прибывшие почитатели кофе стали протестовать против лавины кофейных молочных коктейлей, наводнивших промышленность.

В конце 1990-х и начале 2000-х годов, пока многие приверженцы спешелти-кофе были сосредоточены на усовершенствовании тыквенного латте, другие начинающие специалисты стали одержимы совершенствованием самого кофе – искали лучшие в мире зерна, улучшали качество обжарки, чтобы подчеркнуть богатый вкус и аромат кофе, превращая его в безупречный эспрессо. Эти поиски в конечном итоге превратились в характерное движение третьей волны в рамках спешелти-кофе, и это в значительной степени определило все тенденции, которые сейчас находятся на высоком уровне в мире кофе.

Ну а ваш первый шаг на пути к становлению кофеманом – это знакомство со следующей информацией.

Немного о словах

Внимание: большинство людей и компаний в движении третьей волны активно относят себя к ней. Это то же самое, как со словом «хипстер» – мы все знаем, кто это, когда видим одного из них, и в глубине души они знают, кто они есть… о, над кем это я шучу? Я написала книгу о кофемании, и вы читаете ее: так что мы знаем, кто мы такие. Но вы редко слышите, чтобы люди действительно считали себя представителями третьей волны. Некоторые говорят «крафтовый кофе»,[42] типа «крафтовое пиво»,[43] а другие просто используют термин «спешелти-кофе». Поэтому не стоит, заходя в кафе, спрашивать: «Эй, это вы ребята третьей волны?» Хипстеры на вас косо посмотрят.

Единое происхождение и микролот

Если вторая волна представляла обжарщиков и бариста мастерами высшего класса, то третья волна сделала то же самое по отношению к фермерам.

Термин «единое происхождение» означает, что кофе одного

сорта выращено в отдельно взятом регионе – например, на Яве или, скажем, Коллуа-Кона. Это не ново. Но обжарщики третьей волны сфокусировались на концепции использования зерен, которые поступают только из небольших фермерских хозяйств одной области, частных плантаций или даже из конкретных территорий на этих частных плантациях (называемых микролотами).

Там, где представители второй волны могли бы поставить на этикетке: «Сулавеси» (остров в Индонезии), обжарщик третьей волны разместит на этикетке название региона в Сулавеси и фактической плантации, а также короткое эссе о фермере, историю его жизни и имя его собаки. Идея состоит в том, чтобы выделить уникальные характеристики отдельной местности, точно так же, как это делают ведущие виноделы, подчеркивая усилия каждого человека, который производит данный продукт.

Дальнейшее разделение микролотов также позволило тем, кто выращивает кофе, и тем, кто его обжаривает, достичь новых высот качества, выделив абсолютно лучшие зерна в абсолютно лучшей части плантации. Это опять же похоже на практику винодельческой промышленности, где виноделы отбирают виноград из очень специфических участков виноградника для получения лучших вин.

На потребительском уровне представители третьей волны утверждают, что кофе единого происхождения помогает лучше понимать вкусовые свойства кофе разных регионов и ценить индивидуальные усилия фермеров. Вы можете утверждать, что люди просто любят покупать продукты, у которых есть имя, лицо и история. Мы все это видели в сериале «Портландия».[44]

Поставщики и торговля

Чтобы приобрести эти специфические кофейные зерна, а именно лучшие из них, обжарщики третьей волны начали разъезжать по регионам, где выращивают кофе, и закупать зерна непосредственно у фермеров, вместо того чтобы работать с целым лабиринтом посредников по ту сторону океана. Они были далеко не первыми, кто так действовал, но они были первыми, кто выдвинул такой метод работы на первый план своего бизнеса, познакомив потребителей с этой идеей.

Смешивание

> Некоторые кафе и компании-обжарщики третьей волны предлагают теперь кофе только единого происхождения. Другие используют бленды – смесь из зерен различных сортов кофе, часто из разных местностей, особенно для эспрессо. Сторонники блендов утверждают, что смешивание – это настоящее искусство, оно позволяет раскрыть богатейшие оттенки вкусов и ароматов кофе, чего невозможно добиться, употребляя кофе единого происхождения. Кроме того, многие думают, что кофе единого происхождения просто не выдержит проверку эспрессо, усиливая как худшие, так и лучшие качества кофе. Хотя результаты слишком разрозненные. Пуристы кофе единого происхождения парируют, что все препятствия можно преодолеть, улучшая обжарку и технику приготовления.

Основная идея состоит не в том, чтобы проконтролировать плантации, где выращивают кофе, а в том, чтобы приобрести высококачественные зерна, а для этого нужно предложить высокую цену. Сотрудничая с фермерами напрямую, специалисты по обжарке кофе могут предложить финансовую мотивацию, чтобы произвести кофе лучшего качества. Если вы хотите приобрести микролот, вам нужно сначала профинансировать кофейную плантацию, чтобы собрать урожай с участка и отсортировать зерна. Это довольно муторный процесс, который требует длительного времени от тех, кто выращивает кофе, так что у них должен быть стимул.

Другая причина – это прозрачность как для фермеров, так и для потребителей. Обжарщик может сказать своим покупателям: «Эй, мы *были* там. Мы знаем, что этот кофе был ответственно выращен с соблюдением этических норм. Мы знаем, что фермер получил справедливую цену за эти зерна, потому что мы сами ему заплатили. Видите? Вот имя его собаки на оборотной стороне этикетки!»

Такие взаимоотношения известны как «прямая торговля» – в противовес «справедливой торговле», системе, которую отвергли многие представители третьей волны (подробнее об этом в главе 6). Тем не менее терминология никогда не была отрегулирована должным образом, поэтому теперь приобрела двусмысленный характер.

Многие компании-обжарщики третьей волны в действительности не занимаются прямой торговлей кофе. У них нет на это времени, средств, а иногда даже желания тратить свою жизнь на перелеты с одной плантации на другую. Так что они

работают с посредниками, которым они доверяют и которые проживают недалеко от плантаций, где выращивают кофе. Большинство компаний все же стараются придерживаться таких принципов, как выплата премиальных и установка справедливых цен, выращивание кофе с соблюдением этических норм, «ответственно выращенный кофе»,[45] а также поддержание прозрачности в цепочки поставок. Или же они просто говорят, что так делают.

Светлая обжарка

Так что, если вы прикладываете максимум усилий и денег, чтобы приобрести кофе из определенной местности, вы, само собой, желаете, чтобы потребитель действительно почувствовал разницу. Отсюда понятно стремление обжарщиков третьей волны к более светлой обжарке.

Это как со стейком: если вы покупаете действительно дорогой кусок говядины, вы не прожариваете его well-done;[46] вы готовите его rare[47] или medium-rare,[48] чтобы почувствовать все богатство вкусовых оттенков как мяса, мясного сока, так и всего того, что делает этот кусок мяса таким дорогим. С кофе такая же ситуация: чем дольше вы его обжариваете, тем меньше у вас возможностей насладиться уникальной палитрой вкусов и тем больше вы будете ощущать просто вкус обжарки (и даже аромат жжения).

Вы можете также услышать о скандинавской обжарке, потому что обжарщики третьей волны ввели в обиход определение «скандинавский стиль» – стиль светлой обжарки. А вот большинство американских обжарщиков, в отличие от своих скандинавских коллег, предпочитают кофе более темной обжарки, ведь тем, кто привык к большим зернам темной обжарки, кофе более светлой обжарки поначалу будет трудновато проглотить (конечно, это образно, но может быть и буквально).

Кофе – свежий продукт

В то время как вторая волна знакомила все больше людей с преимуществами свежеобжаренного и свежесмолотого кофе, третья волна превратила это в настоящую проповедь. Стало обычной практикой указывать дату обжарки кофе на этикетке (я знаю, что один обжарщик даже указывал время), и настоятельно рекомендовалось употребить кофе в течение нескольких недель после этой даты. И даже очень настоятельно – некоторые обжарщики отказывались поставлять свою продукцию в

продуктовые магазины или в кафе, если не было уверенности, что продукция быстро раскупится.

Итак, кофе стали рассматривать не как товар, который можно купить в забегаловке, как пачку сахара, а скорее как свежую сезонную продукцию, как, например, клубнику.

Перфекционизм в приготовлении

Итак, вы потратили кучу времени и денег на выращивание эксклюзивной партии кофе на плантации где-то в отдаленном месте планеты, затем обжарили так, чтобы подчеркнуть лучшие вкусовые качества. И конечно, вы не захотите закинуть эти потрясающие зерна в старую ржавую кофеварку. Когда речь идет о приготовлении кофе, представители третьей волны являются абсолютными пуристами как в поиске высококлассных кофейных зерен и обжаривании, так и в методах приготовления кофе.

Использование сверхдорогих машин для создания лучшего эспрессо всегда было отличительной чертой большинства кофейных магазинов третьей волны. Чтобы увидеть, насколько велико желание приготовить потрясающий эспрессо, посмотрите видеоролики Американского чемпионата бариста на канале YouTube. Начало было положено в 2002 году Американской ассоциацией спешелти-кофе. Ставки были высоки. За пятнадцать минут действия молодые люди – настоящие мастера своего дела – готовили эспрессо и капучино для судей, не переставая рассуждать о происхождении, приготовлении кофе и его вкусовых характеристиках, – и все это под музыку. Это похоже на своеобразный микс конференций Ted talk[49] и «Кулинарного поединка».[50]

Со временем даже приготовление кофе методом бэч-брю[51] превратилось в серьезный бизнес. Во многих кафе стояли наготове френч-прессы, которые наполнялись сваренным бэч-брю кофе, заняв место фильтрационных машин.

Но где-то в конце 2000-х бариста третьей волны стали одержимы ручным приготовлением кофе. Каждую чашку кофе варили отдельно. Концепция не была новой, пуроверы и сифонные кофеварки были на кухне у каждого любителя кофе в Соединенных Штатах на протяжении десятилетий. Казалось, что многие бариста вдруг поняли одновременно: «Ха, эти кофеварки «Chemex» и «Melitta», которые были у моей бабушки, на самом деле очень классные». Несколько устройств для приготовления кофе из Японии, где ручное приготовление этого напитка уже давно было настоящей страстью, также начали прокладывать себе путь к берегам Соединенных Штатов где-то в это же время, что

способствовало их дальнейшей популярности, потому что все любили странные японские гаджеты.

Легко понять, почему эти ручные низкотехнологичные методы пришлись всем по душе. Именно они позволяют относиться к кофе как к изготовленному вручную продукту и подчеркивают уникальность каждого зернышка. Эспрессо – это очень специфичный вид напитка, такой кофе, приготовленный в большом количестве час назад, никогда не подарит вам истинного наслаждения. Ручной способ приготовления кофе позволяет обжарщику и кофейным магазинам продемонстрировать кофе в лучшем виде, предоставляя бариста возможность максимально контролировать создание окончательного вкуса продукта. И сам процесс ручного приготовления кофе превращается в великолепное шоу, во время которого бариста еще и поддерживает разговор.

Ручное приготовление кофе вошло в практику в кофейнях третьей волны, а в некоторых местах даже отказались использовать кофемашины и каждую чашку кофе готовили индивидуально. Очень немногие кафе отказались использовать эспрессо-машины и перестали подавать эспрессо совсем. А в 2011 году Американский чемпионат бариста добавил в свой список соревнование за получение престижного кубка Brewers Cup (Брюверс Кап), в котором бариста заваривали кофе немеханическими методами.

Образование

Не каждая кофейная компания третьей волны заинтересована в обучении масс, как молоть зерна и как наливать воду, но есть те, кто помогает понять разницу между хорошим кофе и плохим. Некоторые занимаются этим даже в убыток себе, предлагая бесплатное или дешевое обучение, дегустацию в магазине, или выкладывают дополнительный образовательный материал на своих сайтах. Для одних важно познакомить как можно больше людей с единым происхождением кофе, техникой и стилем приготовления. Для других – постигнуть философию кофе, прочувствовать все богатство вкусов и ароматов этого напитка. Ведь в конечном счете, если потребители будут знать, как производится высококачественный кофе, они с радостью будут его оплачивать.

Тенденция домашних продуктов – это не остров в океане

Так же как первая волна кофе появилась во время популярности полуфабрикатов, а вторая волна пришла вместе с любовью к вяленым помидорам, вероятно, не случайно, что движение третьей волны началось вместе с эпохой домашних огурчиков.

Многие особенности приготовления кофе третьей волны чудесным образом сочетаются с нынешними тенденциями производства полезных для здоровья продуктов питания. Рестораны предлагают блюда буквально «с фермы на стол». Меню похожи на подробный список фермерских хозяйств. И здесь прослеживается взаимосвязь. Ведь если человек собирается есть органически выращенную и этически убитую свинью, приготовленную с сезонными овощами, которые выращивают на крыше ресторана, то он явно не собирается забегать в кофейню транснациональной сети по пути домой. Хотя, по иронии судьбы, многие из лучших ресторанов все еще подают ужасный кофе.

Это эпоха аутентичности и эксклюзивности, и мало что может сравниться с микролотом кофе единого происхождения из далекой горной плантации в Боливии, обжаренного вчера первоклассным обжарщиком.

Имена, чтобы знать

Итак, кто же эти представители третьей волны? Три компании-обжарщика, которые вы однозначно, без вопросов, определенно должны знать. «Counter Culture» была основана в Дареме, Северная Каролина, в 1995 году. «Intelligentsia» была основана в Чикаго, также в 1995 году. И «Stumptown» была основана в 1999 году в Портленде, штат Орегон.

Эти ребята были наиболее заметными пионерами в прямой торговле, в едином происхождении и в путешествии по всему миру, находясь в постоянном поиске самого лучшего зерна. Именно их кофе часто покупали по баснословно высоким ценам. «Stumptown» и «Intelligentsia» также были очень влиятельными компаниями в установлении тенденций и очень высоких стандартов в третьей волне кофе по всей стране, от антуража до способов приготовления. Теперь эти ребята являются настоящими динозаврами третьей волны, хотя они все еще производят отличный кофе и обладают значительным влиянием. Конечно, появляются молодые, более амбициозные, микрокомпании-обжарщики и кафе, которые раздвигают границы и создают новые тенденции.

Вы обязательно должны узнать, кто был пионером третьей волны кофе в вашем городе. Вероятно, они рисковали и делали

что-то удивительное, в то время как все остальные в городе скептически смотрели на них, глотая ванильный латте. Бьюсь об заклад, они делают потрясающий кофе.

Вкратце

Вы просто пролистнули всю главу вплоть до этого заключения, не так ли? Отлично. Ниже представлена вся информация в чрезвычайно упрощенной форме.

Этапы волн

Третья волна	Вторая волна	Первая волна
Суперсветлая обжарка	Супертемная обжарка	От средней к темной обжарке
Прямая торговля	«Справедливая торговля»	Торговля сырьевыми товарами
Без молока и сахара	Добавление сиропа и взбитых сливок	Сухие сливки
Холодный способ приготовления	Замороженные кофейные напитки	Растворимый кофе со льдом
Кофе единого происхождения	Ароматизированные зерна	Паршивые зерна
Эспрессо	Замороженные кофейные напитки	Перколятор
«Stumptown»	«Starbucks»	«Folger's»

Дальнейшее чтение

• *God in a Cup: The Obsessive Quest for the Perfect Coffee*[52] – отличное, из первых рук исследование третьей волны кофе начиная с середины и до конца 2000-х годов журналистом по пищевым продуктам Микаэль Вайсман. Она дает краткую характеристику лидеров отрасли – «Counter Culture», «Stumptown» и «Intelligentsia» – в то время, когда все трое были на пике славы. Она также проводит много времени на встречах с производителями и покупателями зеленого кофе, делится своими откровенными взглядами как на достоинства, так и на проблемы торговли кофе напрямую.

• *The Blue Bottle Craft of Coffee: Growing, Roasting and Drinking, with Recipes*[53] (www.bluebottlecoffee.com) – это прекрасное подарочное издание в твердом переплете, в основном написанное с точки зрения основателя компании «Blue Bottle Coffee» и обжарщика Джеймса Фримена. Хотя и не столь оригинальная, в отличие от упомянутых здесь трех крупных компаний-обжарщиков, компания «Blue Bottle» оказала огромное влияние на события, связанные с производством кофе в районе залива Сан-Франциско и теперь является одним из самых больших и самых известных имен в третьей волне. В книге много хорошей, полезной и образовательной информации о выращивании, обжаривании и приготовлении, но я думаю, что лучший материал – это рассказ Фримена о его собственном путешествии в мир спешелти-кофе, а также его личная философия на эту тему. У него также есть рецепты для невероятно хорошего печенья «Blue Bottle». Я не шучу. Такие вещи меняют жизнь.

• *Sprudge* (www.sprudge.com) начинал как забавный блог о кофе, но превратился в лучший источник новостей о третьей волне кофе во всех США, скажу больше – в мире. Это отличный способ познакомиться с промышленной культурой и с крупными именами в кофейной индустрии, а также услышать обо всех лучших новых кафе и компаниях-обжарщиках прежде, чем это сделают ваши друзья. Здесь вы также найдете удивительно тщательно подобранную информацию, посвященную мусангам, [54] которые имеют прямое отношение к кофе.

• *Fresh Cup (www.freshcup.com)* – это журнал об индустрии спешелти-кофе и чая, в основном на розничном рынке. Некоторая информация, вероятно, интересна только профессионалам (недавняя статья была озаглавлена «How to best employ tables, chairs, and more in your cafe?»[55]), но также часто публикуются статьи о новых тенденциях, методах и обо всем том, что

происходит в мире выращивания кофе, которые будут также интересны для любителей кофе. Большую часть информации можно найти бесплатно онлайн.

• В подобном ключе представлен и журнал *Barista* (www.baristamagazine.com), который еще больше в теме кофе. Его «полевые отчеты», описания событий, связанных с кофе в других странах, предлагают увлекательное представление о том, как спешелти-кофе развивается где-то на другом конце планеты. Последние выпуски бесплатны онлайн, хотя по непонятным причинам только в формате флипбук.[56]

3
Изучи, что представляет собой кофе

Вам знаком тот момент, когда вы сидите в ресторане с человеком, перед которым вы не хотите выглядеть глупо, и вам говорят: «А ты выбираешь вино». Вы бросаете взгляд на меню и понимаете, что это просто набор французских и итальянских слов, которых вы не знаете. Так что вы выбираете то вино, название которого вы более или менее можете выговорить и стоимость которого можете себе позволить, при этом стараетесь выглядеть уверенным, насколько это возможно, обращаясь к официанту: «Скажите мне, вот «Тиморассо»… э-э-э… звучит неплохо…» Дальше уже неважно, что вам ответят. Или вы идете в бар крафтового пива[57] и должны выбрать между сортом пива «Grodziskie» и чем-то, что называется «Грюйт».[58] Черт, даже любимые шоколадные магазины превратились в минное поле «Chuao»[59] и «Porcelana»[60] в наши дни.

Та же ситуация и с кофейнями третьей волны. Удивительно, что в кафе, которое расположено недалеко от вашего дома, вы можете попробовать фантастический кофе, выращенный на крошечной семейной плантации в месте, которое вы даже не сможете найти на карте. Но когда вы заказываете кофе и слышите от бариста: «А вы хотели бы йергачеффе или уеуетенанго?» – все вокруг вдруг перестает быть таким удивительным.

На самом деле бариста, вероятно, с радостью расскажет вам о сортах этого кофе и его вкусовых качествах. Но если вы хотите разобраться сами, то нужно немного ознакомиться с географией, как выращивают и как обрабатывают кофе. И именно в этой информации вы найдете ответы на многие вопросы. Например, как только вы узнаете, что Йергачеффе – это небольшой городок в Эфиопии, вы, по крайней мере, будете знать, что кофе в тех местах растет на большой высоте, так что, вероятнее всего, будет обладать ярко выраженным цветочным и фруктовым вкусом. Как только вы узнаете, что в Эфиопии обычно используют мытый способ обработки ягод, то поймете, что вкус кофе будет чистым и будет иметь кислотность.

Затем, когда вы действительно познакомитесь с сортом кофе йергачеффе (Yirgacheffe), вы поймете, что это дом для уникального наследия разнообразных сортов, обладающих тонким ароматом и медовой сладостью.

Существует много веских оснований, чтобы узнать, как кофе с дерева попадает в вашу чашку и через что прошел бедный

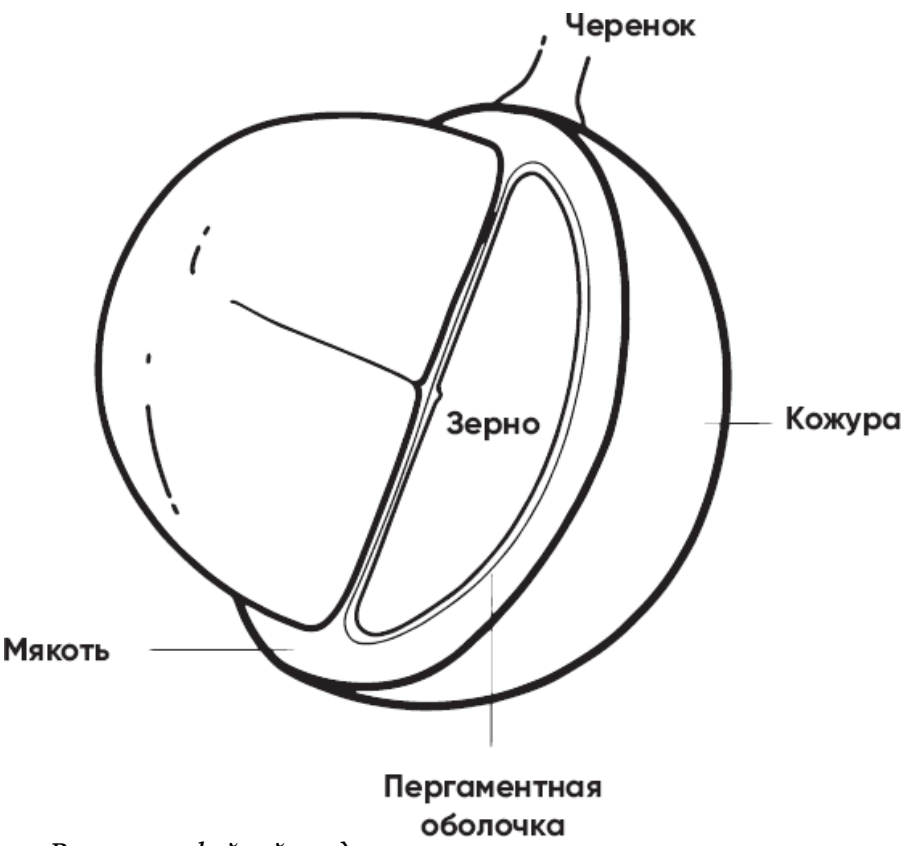
фермер, чтобы вы получили напиток, который едва отхлебнете, а потом забудете. Конечно, можно также порассуждать о тончайшем искусстве обжаривания и о разных способах приготовления кофе с вашим любимым бариста. Но если ничто из вышесказанного не звучит убедительно, продолжайте читать хотя бы для того, чтобы узнать, как произносится «уэуэтенанго».[61] Итак, «уэ-уэ-тен-ан-го» – и добро пожаловать. Так что теперь вы не будете выглядеть полным болваном, заказывая очередную чашку кофе.

Что же такое кофе?

Если вы такой педант, который с самодовольным видом наслаждается напоминанием, что авокадо – это на самом деле фрукт, арахис в действительности – бобовое растение, а артишоки не что иное, как цветы, – вот вам еще один любопытный факт, чтобы досадить своим друзьям: кофейные зерна на самом деле являются семенами-косточками кофейной ягоды, которую еще называют «вишней». Так что везде обман.

В двух словах, история жизненного пути кофейного зерна с плантации до попадания внутрь вашего организма выглядит примерно так: «ягоды» (и это последний раз, когда я использовала кавычки) растут на небольших деревьях. Как только поспел урожай, ягоды собирают. Зерна потом отправляются к обжарщику, который обжаривает их до чудесного коричневого цвета, а потом продает их вам.

Конечно, полностью рассказанная история производства кофе намного сложнее, существуют различные вариации обработки кофе, и на каждом уровне они свои. Важно, где растет кофе, как его обрабатывают и как обжаривают. Просто расскажу вкратце, чтобы вы понимали, как прекрасна и ужасна может быть ваша чашка кофе.



Внутри кофейной ягоды

Идентификация растений

Существует масса различных ботанических видов кофейных культур, но вам нужно знать только две. Большая часть всего мирового производства кофе приходится именно на арабику – а это лучшие кофейные зерна. Другая часть приходится на долю робусты, этот вид имеет, на мой взгляд, выраженный горьковатый, дрянной вкус.

В-в-в-в-вишневая бомба

Вообще-то, не предполагается, что сама кофейная ягода будет употребляться за пределами стран, выращивающих кофе. Говорят, что они сладкие, но в то же время ничем не примечательные. Так вот то, что недавно пробило себе дорогу на Запад, – это каскара, напиток, приготовленный из высушенной мякоти кофейных ягод. Он, по-видимому, популярен в Йемене и Боливии, но появилось довольно много модных кафе в Соединенных Штатах, где теперь также подают и продают его. Каскара не похож на обычный кофе – он обладает ягоднофруктовыми нотами, устойчивым, довольно хорошим вкусом и не содержит большого количества кофеина.

Тогда почему же продолжают выращивать и продавать робусту? Для начала, как и предполагает название, кофе этого вида более крепкий.[62] Робуста менее прихотлива, может расти на более низких высотах, чем арабика, и дает больший урожай. Говоря проще: выращивать этот вид кофе дешевле. И неудивительно, что в периоды высоких цен на кофе в условиях плохой экономической ситуации именно робуста проторила себе дорогу к кофейным блендам. Долгое время робуста была основным ингредиентом растворимого кофе, по-видимому, потому, что на вкус кофе и так был дерьмовым, так зачем тратить лишние деньги на зерна лучшего качества?

Другая причина, по которой продолжают производить робусту, заключается в том, что она дает устойчивую крема – кофейную золотистую пенку на поверхности эспрессо. Любители итальянского эспрессо сходят с ума от крема. Поэтому некоторые итальянские бленды эспрессо включают в себя робусту именно по

этой причине (я уверена, что цена не слишком высокая), хотя многие обжарщики считают, что оно того не стоит.

Конечно, большая часть арабики довольно скверная – либо из-за плохих условий выращивания, либо из-за неправильной обработки. Но робуста, несмотря ни на что, все равно полный отстой.

Ночи Арабики

Если вы считаете, что вам достаточно знания о двух ботанических видах кофе, черта с два. Существует множество различных сортов и разновидностей арабики, и у каждого своя уникальная характеристика.

Вот лишь немногие заслуживающие внимания.

• Типика. Это оригинальный сорт кофе, который европейцы выращивают во всем мире, из которого появилось большинство других разновидностей кофе. Это как британская рок-группа «The Yardbirds», которая подарила миру таких известных рок-гитаристов, как Эрик Клэптон, Джефф Бек и Джимми Пейдж.

• Бурбон. В начале XVIII века французы посадили черенок типики на острове Бурбон (теперь Реюньон, недалеко от Мадагаскара). В результате естественных мутаций появилась новая разновидность, которая отличается более высокой урожайностью и сладким вкусом. Бурбон (по-английски произносится как «бёр-бон»,[63] не так, как одноименный ликер), «погрешив в молодости», распространился по всему миру, обретя много потомственных сортов.

• Пакамара. Вот уж действительно пример настоящего «кровосмешения». Это гибрид разновидности пакас – мутировавший представитель бурбона из Сальвадора и марагоджип – результат мутации из Бразилии, известный прежде всего своими крупными ягодами. Так что, скажу я вам, его мама – это тетка его отца.

• Эфиопское наследие.[64] Помните, как европейцы взяли немного типики из Йемена и наводнили мир его потомством, которое мутировало и прекрасно размножалось (в отличие от европейского дворянства, что довольно забавно, потому что почти все плантации мира зародились благодаря одному черенку кофейного дерева, принадлежавшему Людовику XIV)? А помните, как кофе развивался в Эфиопии, где по-прежнему имеются тысячи местных сортов, которые не размножались от типики? К сожалению, об этих сортах на ботаническом уровне известно немногое, поэтому они, как правило, больше классифицируются по местности, в которой они растут – например, харар, сидамо и наш старый приятель йергачеффе.

• Геша (или иногда гейша), как полагают, отдаленно относится к Эфиопии, но в наши дни выращивается в Центральной и Южной Америке, особенно в Панаме. Этот сорт кофе хорошо известен как один из самых безумно дорогих на рынке из-за его уникальности, относительной редкости и

высокопочитаемого цветочного сладкого аромата. В 2010 году лучшие зеленые зерна геши ушли за 170 долларов за фунт.

• SL-28 и SL-34. Порой сорта не мутируют естественным образом – иногда их производят в лаборатории. Кения создает большое количество разновидностей в лаборатории, самые известные из которых – SL-28 и SL-34, созданные компанией «Scott Laboratories». SL-28 устойчив к засухе, в то время как SL-34 разрастается при сильных осадках. Оба они ценятся за фруктовую сладость и многослойную кислотность. SL-28, который обычно превосходит своего «коллегу», особенно известен своим характерным вкусом черной смородины.

• Гибрид тимор. В XIX веке кофейная ржавчина уничтожила большую часть голландских плантаций в Индонезии. Так что им пришлось засадить плантации робустой. В результате скрещивания арабики и робусты на острове Тимор появился естественный гибрид. Этот гибрид обладает устойчивостью робусты к болезням, а все из-за того, что сорт такой дрянной. Тем не менее, поскольку этот сорт является частично арабикой, он может скрещиваться с другими сортами арабики и используется в ряде других гибридов, сохраняя свою устойчивую к болезням суперсилу. Но из-за своего скверного вкуса этот сорт является тем самым неудобным предком, которого не любят признавать.

Расти и созерцать

Теперь мы знаем, что сорт кофе влияет на вкус и аромат напитка. Но что действительно важно, так это где эти сорта были выращены. Как и вино, кофе из разных местностей имеет разные «терруары»[65] – претенциозное слово, в основном относится к таким характеристикам, как почва, климат и география, которые оказывают влияние на все, что там растет. Например, шардоне из Бургундии на вкус очень отличается от шардоне из Калифорнии, а бурбон из Руанды отличается от бурбона из Сальвадора. А жители Нью-Йорка скажут вам, что бублик, который испекли в Нью-Йорке, отличается от бублика, который испекли где-то еще, хотя, наверное, это полная ерунда.

Кофейные деревья, вероятно, можно выращивать в любом месте, где есть солнце, немного дождя и нет мороза. Но вы можете приготовить хороший кофе только из зерен с тех деревьев, которые выращены в определенных регионах. Так же ситуация обстоит и с виноградом. В Южной Дакоте есть виноградники, но это не значит, что из этого винограда получится хорошее вино. Самые лучшие регионы кофе расположены в месте, известном как «кофейный пояс» – это где-то между Тропиком Рака и Тропиком Козерога. Попробуйте представить пространство от Нижней Калифорнии в Мексике до Сан-Паулу в Бразилии на высоте где-то от 3000 футов до 6000 футов и выше.

Мне бы в небо

Высота, даже в пределах от 3000 футов до 6000 футов, может оказать большое влияние на кофе, который там растет. По большей части кофейные деревья, выращенные на малых высотах (в контексте высококачественного кофе 3000 футов – это малая высота), являются бездельниками. Они весь день находятся на солнце, быстро созревают и буквально становятся мягкими. Им не нужно тяжело работать, поэтому они и не стараются, и в результате аромат такого кофе оказывается мягким и пресным. Кофейные деревья, выращенные на малых высотах, обладают большим, но нереализованным потенциалом из-за жаркого климата.

Высокогорные кофейные деревья в процессе роста преодолевают любые трудности. Мерзнут на вершине горы, выдерживая временами сильную жару и палящее солнце. Немногие сорта выращивают там, только настоящие «крепкие орешки», и все их усилия выжить окупаются богатыми фруктовыми ароматами. Конечно, есть исключения, это некоторые низкогорные бразильские сорта. Эй, ведь иногда хочется расслабиться и выпить чашку низкогорного кофе с мягким землистым вкусом. Но, как правило, чем выше растет кофейное дерево, тем выше цена на его зерна.

«Кофейный пояс»

Пора любви

Хотя вы можете покупать кофе круглый год, дерево само по себе является сезонным растением, как, например, черника или профессиональный хоккей. Поскольку кофе выращивают во всем мире, у каждого сорта свои сезоны сбора урожая. Бразильские фермеры могут собирать урожай в мае, а фермеры на Гавайских островах – не раньше октября. А в некоторых отдельных регионах вы сможете купить кофе только в определенное время года.

Знайте, что между сбором урожая кофе и обжариванием проходит довольно много времени. Это вам не капуста, которая появляется на фермерском рынке через день после сбора. Таким образом, кофе в вашем местном кофейном магазине фактически был собран месяцы тому назад. Поставки зерен сменяют одна другую, в зависимости от сезона, и некоторые длятся довольно ограниченное время. Так же и обжарщики переходят от обжарки кофе одного сезона и региона к другому.

Нелегкие сборы

В следующий раз, когда вы будете ворчать, что платите 14 долларов за 280-граммовый пакет кофе, подумайте о людях, которые должны были собрать этот кофе, о тех, кто находится в самом низу цепочки по производству кофе. Допустим, в этом пакете около 2600 зерен. Это 1300 кофейных ягод. Каждая из этих кофейных ягод должна была быть собрана вручную, что означает длительные часы изнурительной работы под открытым небом. На лучших фермах очень придирчиво относятся к сбору кофейных ягод, собирая только самые лучшие. А так как кофейные ягоды созревают с неравными интервалами, то сборщикам урожая приходится снова и снова возвращаться к тем же деревьям в поисках спелых ягод. Процесс сбора урожая занимает много времени, а платят только за собранное количество ягод. Никакой фиксированной ежемесячной или почасовой оплаты.

Вот это процесс

Извлечение кофейных зерен из кофейных ягод может показаться относительно простой задачей, но на самом деле на это затрачивается намного больше усилий, чем на простое надкусывание и выплевывание зерен (вы могли бы проделать это таким же образом, но результаты будут плачевными). После того как ягоды были собраны, некоторое время должно быть затрачено на их обработку, прежде чем они будут готовы к обжарке. Существует несколько способов обработки, и от того, какой способ будет выбран, зависит окончательный вкус кофе.

Сухая обработка

Также называется естественной обработкой, это самый старый и самый простой способ. Кофейные ягоды собирают, очищают, а затем оставляют сушиться на солнце, используя патио[66] или приподнятые кровати,[67] в течение нескольких недель. Высушенные ягоды отправляются на удаление оболочки.

Длительный процесс сушки наполняет зерна сладостью и ягодными нотами. Часто вкус такого кофе описывают как дикий или экзотический. Но характеристика «дикий» тоже может быть плохой, этот процесс сложно проконтролировать, и всегда есть риск, что в процессе сушки ягода забродит или испортится.

Мытая обработка

Для больших регионов, которые могут использовать воду (а многие не могут), этот способ, который также называют влажной обработкой, стал наиболее популярным и предпочтительным. После того как ягоды собраны, их депульпируют, стирая мякоть с зерен и оставляя лишь тонкую пергаментную оболочку, покрытую субстанцией с крайне неаппетитным названием «клейковина».

Затем происходит одно из двух. Традиционно зерна помещаются в резервуар с водой, чтобы пройти процесс ферментации, который занимает от нескольких часов до нескольких дней. В течение этого времени зерна очищаются от клейковины. Или же используют механические устройства, которые счищают и смывают клейковину. После одной из этих двух обработок появляются зерна. Их сушат либо на солнце, либо механическим способом.

Обычно зерна, прошедшие мытую обработку, имеют более

высокую кислотность, более легкие тела и более чистый вкус, чем их собратья, прошедшие сухую обработку.

Полумытая обработка

Также известна как хани-процесс, или semi-lavado[68] (даже не утруждайтесь искать это слово в Интернете, потому что Google убежден, что вы имеете в виду Деми Ловато[69]), это своего рода микс мытой и сухой обработки. Кофейные ягоды собирают, депульпируют, а затем зерна, с оставленной на них клейковиной, сушат на солнце. Такой кофе обладает характеристиками обоих процессов – чистым вкусом мытой обработки и сладостью сухой обработки.

Халлинг

Многие (но не все) индонезийские сорта кофе обрабатываются уникальным способом, так называемым халлингом (или «гилинг-басах» на индонезийском языке). Начало процесса такое же, как и у мытой обработки, ягоды проходят очищение от плодовой оболочки, ферментируются, удаляется клейковина, и зерна отправляются на сушку. Но зерна долго не отдыхают. Пребывание на солнце прерывается, чтобы удалить пергаментную оболочку машиной. После этого зерна возвращаются к сушке. Эй, чувак, гляди, а они изменились!

В лучшем случае халлинг обогащает кофе такими характерными чертами, как землистые и лесные вкусовые ноты. В худшем случае кофе становится затхлым и немного вонючим. Даже если все сделано правильно, конечные вкусовые свойства вряд ли понравятся всем без исключения.

Копи-лувак

Подождите, нет ли какого-либо сорта кофе, который образуется в ходе дефекации зверьков семейства виверровых? Конечно, есть – название ему копи-лувак, и это результат стараний мусангов в Индонезии и на Филиппинах, которые едят кофейную ягоду и экскретируют зернышки кофе. Когда-то мусанги спокойно жили в этой части света, а местные жители собирали кофейные зерна и использовали их. Но в какой-то момент иностранцы ухватились за этот феномен, и термин «экзотически-техническая обработка» распространился. Суть состоит в том, что мусанги выбирают только лучшие, спелые ягоды, а их желудочный сок помогает создать уникальный вкус.

Копи-лувак взорвал рынок. Из-за дефицита зерен цены взлетели до небес, а новости о том, что «кофе из кошачьих экскрементов стоит 30 долларов за чашку!», стремительно распространились. Плюс упоминание Опры[70] привлекло еще больше внимания.

Вот реальное положение дел с копи-лувак. Большинство специалистов спешелти-кофе согласны с тем, что это не очень качественный кофе. Если этого недостаточно, чтобы отбить у вас охоту, знайте, что большая часть его прибывает с ферм, где зверьков семейства виверровых (мусангов) запирают в крошечных клетках (просто потому, что там не так много диких мусангов) и кормят их только спелой кофейной ягодой. А на самом деле большая часть того, что маркируется как «копи-лувак», считается подделкой, ибо эта отрасль слабо контролируется.

Известное происхождение

Но давайте немного притормозим. Где же выращивают кофе и что влияет на его вкусовые данные? Хотела бы я сказать вам окончательно: «У колумбийского кофе такой вкус, а у индонезийского такой». Но вы уже знаете, что кофе варьируется по разновидностям, методу обработки и высоте, на которой выращивают кофейные деревья. Понятно, что кофе, выращенный в разных частях разных стран, разный и на вкус.

Подумайте об Индонезии или взгляните на карты Google, если не можете подумать, знайте: это всего лишь четвертая самая густонаселенная страна на Земле. В основном это группа островов, расположенных в нижней части Азии. У вас есть кофе, выращенный на севере Суматры, и кофе, выращенный на Сулавеси. Эти острова разделяет примерно 1800 миль – и большая часть Малайзии. Между тем, Мексика и Гватемала вообще выращивают кофе через границу друг от друга.

Предупрежу заранее, что следующая информация – это некое масштабное обобщение о кофе из разных регионов, а также об ароматах и вкусовых характеристиках, которые вы ориентировочно можете ожидать от этих сортов кофе, но знайте: вы столкнетесь со множеством исключений. И это ни в коем случае не является окончательным списком местностей, где выращивают кофе, например, некоторые из крупнейших мировых производителей, такие как Вьетнам и Индия, здесь отсутствуют. Эта информация является своего рода истоками, о которых вы, скорее всего, услышите, постояв в очереди в кофейном магазине третьей волны.

Южная Америка

Когда вы думаете о кофе Южной Америки, подумайте об Андах. Большая часть кофе из Колумбии, Перу и Боливии выращивается вдоль горного хребта, что делает его одним из самых высокогорных сортов кофе в мире. Некоторые плантации в Боливии находятся на высоте более 8000 футов над уровнем моря. Обработанный мытым способом кофе имеет, как правило, сладкий вкус, мягкую кислотность и среднюю плотность. Вы также можете вдыхать и вкушать нотки орехов, меда, карамели, ванили и патоки.

Довольно крупным исключением здесь является Бразилия, крупнейший производитель кофе в мире (также производящий много ширпотреба). В отличие от своих соседей, бразильский

кофе обычно выращивается на более низких высотах. Как правило, он подвергается сухой обработке или депульпации, поэтому у него занижена кислотность и чистота вкуса. Вкус у такого кофе мягкий, сладкий и шоколадный, поэтому часто используется в блендах эспрессо.

Центральная Америка

Когда человечество ведет сидячий образ жизни, основой которого является кушетка, а в перерывах Snapchat[71] и употребление таблеток вместо пищи, можно попробовать представить вкус кофейных таблеток. Скорее всего, они будут похожи на кофе из Центральной Америки. Именно так думает большинство американцев, когда речь идет о типичном вкусе кофе. Это не значит, что этот кофе ничем не примечателен – напротив. Гватемала, Панама, Сальвадор и Коста-Рика выращивают одни из лучших сортов кофе, так же как Гондурас, Никарагуа и Мексика (да, я знаю, это в Северной Америке, но кофе, выращенный в нижней части страны, тоже может относиться к Центральной Америке).

Кофе Центральной Америки, выращенный на высокогорных вершинах и обычно обработанный мытым способом, обладает хорошо сбалансированными фруктовыми и орехово-шоколадными вкусовыми нотами. Тело варьируется от легкого к среднему, с фруктовой сладостью и ярко выраженной кислотностью.

Примечательным исключением является вышеупомянутая разновидность геша – в настоящее время истинный фаворит в мире кофе, родиной которого является Панама, но теперь геша распространяется по всему континенту. Интенсивные, сложные и богатые цветочной сладостью, эти «ребята» каждый год сметают всех на своем пути в конкурсе «Лучший кофе Панамы», а взамен устанавливают высокую цену. Но эта разновидность кофе сильно отличается от большинства других разновидностей, выращенных в этом регионе.

Когда вы пьете кофе из Центральной Америки, вы можете различить ноты шоколада, орехов, карамели, ванили и цитрусовых. В свою очередь, геша преподнесет вам аромат цветов и парфюма, вкус меда, тропических фруктов, цитрусовых и ягод.

Северная Америка

Кофе, как и рождественские украшения, и американские флаги, – это то, что Соединенные Штаты способны производить

на внутреннем рынке, но редко можно увидеть продукцию отечественного производства на полках магазинов. Гавайи – единственная часть страны, где вы можете выращивать приличный кофе, правда, только в определенной части Гавайев, так что в целом выращивается относительно небольшое количество кофе. Плюс оплата труда и мировые цены на кофе. В результате стоимость гавайского кофе действительно высокая, даже для топовых компаний-обжарщиков, многие из которых считают, что этот кофе не стоит дополнительных вложений. Пишу это здесь, потому что, эй, черт возьми, это американский кофе, и вы можете купить его онлайн прямо от компании-обжарщика в штате Алоха.[72]

Часто видишь этикетки кофе с надписью «Kona Blend» или «Kona Style»[73] на полках продуктовых магазинов, но это обман. Обычно в пачках с такими этикетками содержится около десяти процентов гавайского кофе и 90 процентов кофе из других мест.

Кофе выращивается на нескольких островах Гавайев, каждый из которых имеет свою характеристику и использует разные методы обработки. Но самым известным является Кона, чей кофе имеет среднюю плотность, цветочные, фруктовые вкусовые ноты, а иногда и довольно сильную кислотность, хотя кофе там выращивают на относительно небольшой высоте. Вы также можете вкусить и вдохнуть нотки ягод, цитрусовых, тропических фруктов, цветов, ванили и вина.

Азия

Большая часть азиатского кофе поступает из Вьетнама и Индии, но на вкус он так плох, что, вероятно, вы даже никогда не слышали о вьетнамском или индийском кофе. Хотя, возможно, в конечном итоге услышите. Судя по всему, в настоящее время и те и другие начинают производить менее гадкий кофе.

В мире спешелти-кофе вы будете получать товары только из Индонезии, Папуа – Новой Гвинеи, а иногда и из Восточного Тимора. Мы уже говорили о процедуре шелушения, или халлинге, в Индонезии, из-за чего в кофе появляются неприятные привкусы земли, иногда даже запах сорняков (не так ли пахнут ваши друзья, вернувшись из путешествия по Индонезии?). Но не весь индонезийский кофе обрабатывается таким образом. Например, кофе из Тимора или из ПНГ[74] обычно обрабатывается мытым способом или естественным способом депульпации. Вкусовые ноты варьируются от пряных и ароматных до сладких и фруктовых, на Западе такие вкусы называют «экзотическими».

С индонезийским кофе вы можете насладиться вкусом и

ароматом трав, корицы, табака, кожи, древесины и горького шоколада, в то время как кофе Новой Гвинеи может предложить вам тропические фрукты, цитрусовые, ванильные и цветочные ноты.

Африка

Кофе для Эфиопии – это как баскетбол для Соединенных Штатов. Конечно, в других странах есть один или два звездных игрока, но баскетбол родился в Америке, а кофе родился в Эфиопии. В то время как другие страны в течение столетия, а то и двух выращивают всего лишь небольшое количество разновидностей кофе, Эфиопия является родиной тысяч разновидностей на протяжении тысячи лет культивирования. В итоге обобщать эфиопский кофе – это то же самое, как обобщать стиль игры всей НБА. И все же давайте попробуем! Грубо говоря, мы можем разделить кофе этой страны на два доминирующих стиля обработки. Кофе, подвергнутый сухой обработке, как в восточном регионе Харэра, часто обладает диким, фруктовым вкусом и сладостью, похожей на чернику или вино. Кофе, обработанный мытым способом, распространенным в регионе Сидама и в знаменитом субрегионе Йергачеффе, как правило, более легкий в теле и (особенно кофе Йергачеффе) характеризуется интенсивными цветочными ароматами и лимонной кислотностью.

Обработка кофе в Кении – это большое дело. В этой стране есть своя фишка при обработке кофе мытым способом, которая включает в себя две ферментации, а затем замачивание зерен в воде. Добавьте это к вышеупомянутым разновидностям SL-28 и SL-34, которые составляют большую часть кенийского кофе, и вы получите чашку кофе с интенсивной кислотностью, сладким, фруктовым букетом и коронной ноткой черной смородины.

Кофе из Бурунди и Руанды похож на кофе из Кении. Он обладает немного приглушенным вкусом, иногда с цветочными и эфиопскими нотками.

Обработка зерен

Итак, мы завершили наше краткое мировое турне, теперь давайте вернемся к производственному процессу.

Сольная партия

Так же как пачки одноразовых бритв в упаковке, зерна в каждой кофейной ягоде живут парами. Но в редких случаях зерна мутируют, и вы получаете одно более крупное зерно. Они известны как «пиберри» – или «caracol», что на испанском языке означает «улитка». Производители из разных регионов иногда отсортировывают эти зерна и продают их отдельно, часто поднимая цену. Но, пожалуй, именно в Танзании такие зерна получили наибольшее распространение. Так что «танзанийский кофе» и «кофе пиберри» для многих являются синонимами. Действительно ли этот сорт так отличается от обычного танзанийского кофе, который, грубо говоря, похож на кофе Бурунди и Руанды? Одни считают, что у зерен пиберри более ярко выражен вкус, другие – что в них нет ничего особенного. Производители часто отсортировывают пиберри из-за их уникальных размеров и формы, именно поэтому их даже обжаривают по-другому.

На ферме завершается обработка зерен – первый этап называется мытая обработка, далее халлинг (то, что происходит между мытой обработкой и халлингом, очень трудно как-либо обозначить). Наверное, я удивлю вас, если скажу, что следующий этап называется сухая обработка. После этого зерна, как правило, оставляют для охлаждения в хранилище на месяц или около того, чтобы укрепить их свойства и получить необходимый уровень влажности, чтобы они смогли выдержать транспортировку и обжарку. В этот момент зерна по-прежнему покрыты пергаментной оболочкой, поэтому, после того как они «набрались сил», их отправляют на очистку. Теперь, в обнаженном виде, эти зерна являются тем, что нам известно как «зеленый кофе», или «зеленые зерна». На этой стадии они и в самом деле имеют зеленый цвет, хотя иногда скорее синий или серый. Затем зерна сортируются вручную или машиной по размеру и плотности, а

зерна с дефектом – неправильный размер, неправильный цвет, поеденные жуками – выкидываются. Теперь зерна готовы к обжарке.

Готовы к путешествию

Прежде чем зерна начнут обжаривать, они должны *добраться* до компании-обжарщика. Круглосуточная почтовая служба FedEx не вариант. Доставка кофе занимает недели или месяцы, проведенные в портах и на кораблях, прежде чем попасть в Соединенные Штаты, затем начинается путешествие по суше, прежде чем они наконец достигнут склада, и в конечном итоге их примет ваш любимый местный обжарщик. Но вам как потребителю не следует беспокоиться об этом. Процесс транспортировки – это своего рода азартная игра, потому что зерна могут повредиться или испортиться из-за задержек, повышения температуры, влажности или плохих условий хранения.

Декофеинизирование

Пока ученые не выяснят, как выращивать хороший кофе без кофеина, от кофеина приходится избавляться после обработки зерен, но обычно до того, как они попадут к обжарщику. Существует немало способов сделать это, некоторые из них включают химические процессы, но большинство хороших обжарщиков предпочитают более экологически чистые процессы на основе воды.

Грубо говоря, вы можете извлечь кофеин, замачивая зеленые зерна в воде, но таким образом вымывается большая часть аромата и масел. Эта проблема решается путем замачивания последующей партии зеленых зерен в той же самой воде, которая была использована для предыдущей партии, но с отфильтрованным кофеином. Таким образом, зерна погружаются в свои натуральные масла, в то время как кофеин удаляется, и теряют меньше аромата.

Если процесс декофеинизирования остался для вас загадкой, то знайте, что у канадской компании со сложным названием «Swiss Water Decaffeinated Coffee Company», которая ответственна за декофеинизирование большого количества американского спешелти-кофе, имеется очень хороший мультфильм на ее веб-сайте (www.swisswater.com), в котором весь процесс показан

намного лучше, чем я могу описать словами.

Обжаривание

Предположим, что наши зерна не потерялись и не испортились, перебираясь из Руанды в ваш родной город. Как только они прибудут, обжарщики обжарят небольшую партию как образец и продегустируют их (см. главу 4. Каппинг), чтобы убедиться, что зерна не испорчены, и решат, как наилучшим образом обжарить эту партию, какие вкусовые качества и ароматы нужно подчеркнуть, а какие ослабить. Это важно знать, потому что два обжарщика могут интерпретировать одни и те же зерна по-разному. В действительности бывает так, что в одном городе несколько обжарщиков работают с одними и теми же брокерами, а иногда несколько различных обжарочных цехов используют один и тот же сорт.

Подумайте об этом, как о фильмах про Бэтмена: здесь есть манерный Бэтмен Адама Вэста, «деревянный» Бэтмен Вэла Килмера, задумчивый Бэтмен Майкла Китона и еще более задумчивый Бэтмен Кристиана Бэйла, а также Бэтмен Джорджа Клуни, но чем меньше мы будем об этом говорить, тем лучше. Исходный материал один, но сценаристы, актеры и режиссеры выбирают, *какого* Бэтмена они хотят видеть на экране. Вы хотите раскрыть в кофе истинные, яркие нотки Адама Вэста или глубокую и сложную сторону Кристиана Бэйла? И как вы собираетесь это делать?

Настоящая обжарка для настоящего времени

Как только выбран стиль обжарки, пришло время готовить, в буквальном смысле слова. Многие люди рассматривают кофейные зерна, которые они покупают, как сахар или муку. Продукт, который прошел через определенную промышленную обработку и который нужно приготовить. Это справедливо для зеленых зерен, которые получают обжарщики. Но к тому времени, когда зерна попали на полки вашего магазина кофе, они уже были приготовлены с таким же мастерством и искусством, как маленькие партии домашнего печенья или пончиков из частных пекарен, которые прямо из печки поступают в продажу.

Есть несколько разных типов обжарочных машин, но примерно каждый обжарщик третьей волны, с которым вы столкнетесь, будет использовать барабанный ростер, поэтому давайте не будем тратить время на другие. Хотя если когда-нибудь у вас будет возможность посмотреть на поточный ростер в действии, сделайте это. Наблюдать, как сильный поток горячего воздуха постоянно перемешивает и обжаривает зерна, – это то же самое, что смотреть, как разлетаются декоративные купюры, подхватываемые потоками воздуха после выстрела из хлопушки. Это действительно весело. Все эти машины разных форм и размеров, в качестве топлива они используют все: от дров до газа, но их отличительной чертой является вращающийся цилиндрический металлический барабан, который перемешивает зерна, пока они обжариваются внутри. Что-то вроде сушилки для одежды.

Большинство этих барабанных ростеров довольно низкотехнологичны. Точно так же они работали и сто лет назад. И многие обжарщики третьей волны используют старинные модели. Хотя, возможно, больше по эстетическим и экономическим причинам. Конечно, есть новомодные инструменты и гаджеты, но судьба зерен по-прежнему в значительной степени находится в руках пользователя. Хорошие обжарщики обращаются с этими машинами, как искусные кондитеры с пирожными. Следуя основному рецепту, они также должны использовать свое собственное обоняние, взгляд и инстинкт, чтобы решить, когда нужно изменить температуру или поток воздуха или вообще остановить обжаривание, чтобы извлечь всю полноту и уникальность вкуса и аромата.

Вот краткое изложение того, что происходит.

И приходят зерна

Обжарщик взвешивает нужное количество зерен, а затем загружает их в ростер.

Начинается нагрев

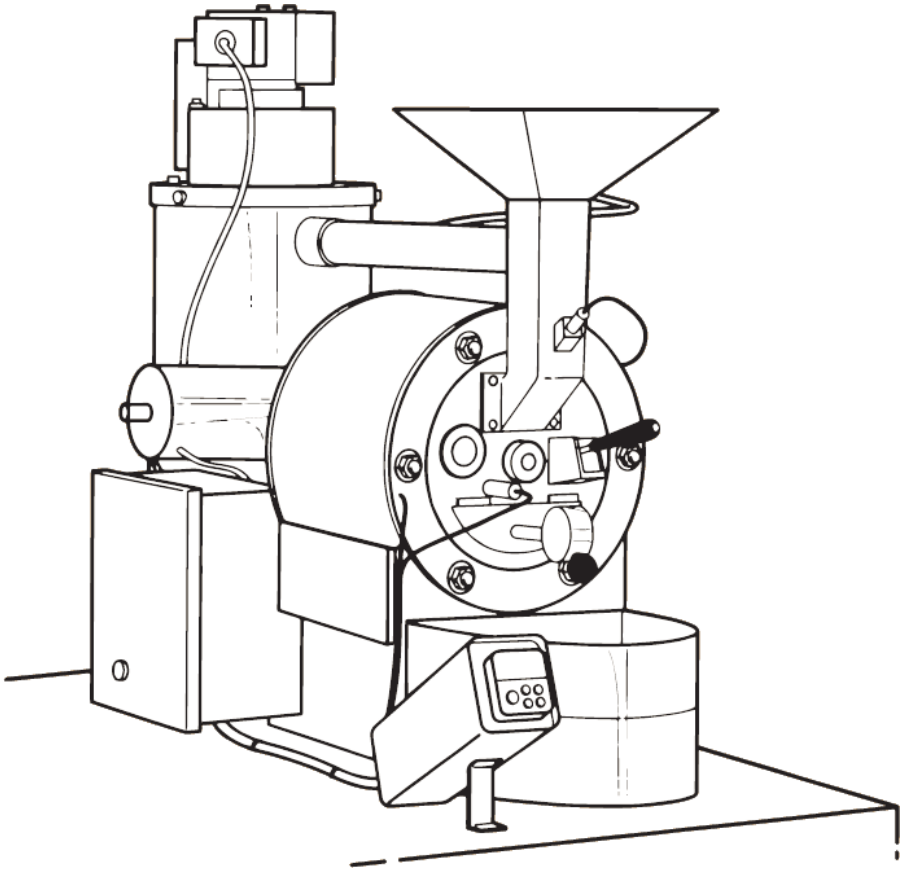
Как только зерна нагреваются, из них испаряется влага. Зерна окрашиваются в желтый или в оранжевый цвет, а затем становятся светло-коричневыми. На этом этапе они поглощают много тепла.

Сладкая наука

Зерна увеличиваются в размерах и становятся более темными. Крахмалистые углеводы внутри превращаются в сахар и карамелизируются.

Первый треск

Бам! Это не Бэтмен. Когда температура внутри ростера становится достаточно высокой, эфирные масла постепенно выходят наружу, и вскоре раздается отчетливый звук. Он называется «первый треск».



Ростер рис

Продолжаем трещать

После «первого треска» зерна становятся более коричневыми, более крупными и менее плотными. Далее зерна продолжают набирать тепло, что приводит ко «второму треску».

Еще один треск

После «второго треска» цвет зерен становится еще более темным, эфирные масла выходят на поверхность, появляется вкус и аромат хорошо обжаренного кофе.

Обжарщики более традиционных взглядов используют именно этот метод обжаривания, а обжарщики третьей волны, приверженцы более светлой обжарки, часто останавливают обжарку до появления «второго треска».

Клевые зерна

Когда обжарщик решает, что зерна готовы, он (или она) высыпает кофе из барабана в противень для охлаждения. Вентилятор рассеивает холодный воздух для равномерного охлаждения.

Они отправляются на продажу

Теперь зерна готовы для приготовления кофе. Они упаковываются и отправляются в кафе и магазины.

Стань обжарщиком

Обжарка зерен в домашних условиях – это некий поджанр кофемании. К примеру, если обычные почитатели кофе – это просто трекеры,[75] то обжарщики на дому – это настоящие писатели, создающие «Стар Трек» или что-то, что выходит за рамки этой книги. Но должна сказать, что нет никакой необходимости обжаривать кофе дома. Благодаря увеличению численности обжарщиков по всей стране и Интернету, вы теперь можете получить самый лучший кофе прямо в руки, даже если живете в джунглях. Но если вы действительно хотите спуститься в эту кроличью нору, неважно, по каким причинам: в интересах науки, для саморазвития, экономии денег, создания потрясающих подарков на день рождения – или просто потому, что в вашем доме не хватает запаха гари. Если это так, то самое время начать. В некоторых городах есть магазины, которые продают зеленые кофейные зерна, но многие покупают их через Интернет: Sweet Maria's (www.sweetmarias.com/store) или Roastmasters (www.roastmasters.com), где также продается оборудование для обжаривания в домашних условиях.

Цена на бытовые машины для обжарки кофе начинается от 110 долларов за небольшой ростер начального уровня, в котором обжарка происходит с помощью восходящего воздушного потока, до 1250 долларов за модный барабанный ростер. Но вам на самом деле не нужны эти машины. Если вам просто интересно попробовать себя в качестве обжарщика ради удовольствия или любопытства, то вы можете обжарить кофе в попкорн-машине – это может быть и «Whirley Pop», предназначенная для плиты, и большинство электрических устройств для приготовления попкорна – и даже в духовке. Это довольно грубый метод, но если вы просто хотите попробовать, тогда…

Обжаривание в газовой духовке

Да, духовка должна быть газовой. Вам также понадобится небольшое количество зеленых кофейных зерен (450 граммов, как правило, стоит от 5 до 10 долларов), перфорированная форма для запекания. Это такие формы с маленькими отверстиями, если у вас их нет, найдете в магазине посуды или у вашей доброй родственницы. И металлический дуршлаг. Возможно, вам понадобится открыть окно – будет дым.

1. Разогрейте духовку до 260 ˚C (или 230 ˚C, если это конвекционная духовка).

2. Выложите ровным слоем зерна в форму (только на ее перфорированную часть).

3. Поставьте форму в духовку на средний уровень.

4. Вам нужно услышать «первый треск» где-то спустя семь минут (возможно, больше в конвекционной духовке) и увидеть, что зерна становятся коричневыми.

5. Подождите по крайней мере пару минут, затем либо достаньте форму (используйте кухонные рукавицы!), либо подождите еще несколько минут, пока зерна не приобретут желаемый вами цвет. Зерна будут продолжать обжариваться даже после того, как вы достанете их, правда, недолго. Так что не передержите зерна в духовке.

6. Ссыпьте зерна в дуршлаг. Потрясите их над раковиной или выставьте на улицу. Это охладит зерна и избавит от шелухи – частичек пергаментной оболочки кофейной ягоды, что не удалились в процессе обработки, счистить которую довольно проблематично. Чем быстрее вы сможете охладить свои зерна, тем лучше.

Дальнейшее чтение

• «Stoneworks» *(http://auction.stoneworks.com)* – это система онлайн-аукционов, где торгуют одними из лучших зеленых зерен в мире. Вы можете просмотреть результаты прошлых аукционов, чтобы получить представление о ценах на партии зерен высшего качества и о компаниях-обжарщиках, которые за них платят. Это более увлекательно, чем кажется, я обещаю.

• У «Counter Culture Coffee» *(www.counterculturecoffee.com)* отличная интерактивная графика на сайте, которая показывает связь между различными разновидностями кофе. Это, вероятно, отправит вас на долгие часы гуглить в поисках непонятных элементов, но это отличный визуальный путеводитель по различным растениям и их запутанным родословным.

• У компании-обжарщика «Probat Burns» *(www.probatburns.com)* есть интересная маленькая игрушка на их веб-сайте, которая позволяет увидеть, что происходит внутри барабанного ростера. Вы можете добавлять зерна и играть с давлением воздуха, температурой, чтобы получить представление о том, что на самом деле делают обжарщики (как машины, так и люди). Немного похоже на то, что вы найдете в детском научном музее, и это удивительно поучительно. Вы также можете ознакомиться со статьей «Spotlight on Drum Roasting».[76]

• Как уже упоминалось, «Sweet Maria» – это, в общем, универсальный интернет-магазин, где можно найти все – от зеленых зерен до оборудования для домашнего обжаривания. Кроме того, здесь вы также найдете советы, ресурсы и форумы для фанатов обжаривания.

• Книга *«Home Coffee Roasting: Romance & Revival»*[77] Кеннета Дэвидса, написавшего несколько других очень хороших произведений о кофе, с которыми также стоит ознакомиться. В значительной степени это именно та информация, которая указана на обложке. Этот отличный учебник по истории и науке обжаривания также содержит подробное руководство о способах обжаривания в домашних условиях.

• Журнал *«Roast Magazine»* (www.roastmagazine.com) является отраслевым журналом для обжарщиков. В нем представлена разнообразная информация о том, что происходит на уровне фермы и на различных кофейных плантациях. Я не говорю, что вы должны оформить подписку (конечно, если вы не хотите заняться домашним обжариванием), но определенно пролистайте таковой, если когда-нибудь увидите.

4
Найдите свое кафе

Если ваши текущие знания начинаются с молотого кофе «Folgers Crystals» и заканчиваются карамельным латте без сахара объемом шестьсот миллилитров, вы можете быть прощены за то, что хотите избавиться от претенциозных кафе третьей волны, до тех пор, пока у вас не будет достаточно опыта и знаний. Но какой бы ужас ни наводили на вас эти кафе, это лучшее место для того, чтобы кое-чему научиться в мире ценителей кофе. На самом деле вам нужно не просто прикоснуться к знаниям – вам нужно окунуться в них с головой.

Кафе может предложить намного больше, чем дорогущие сконы и слабый Wi-Fi. Найдите подходящее место, и вы сможете попробовать великолепный кофе, о котором вы никогда не слышали, попробовать новые и экзотические стили приготовления кофе и встретить бариста, который на самом деле захочет поделиться с вами знаниями о кофе. Если вам повезет, то сможете увидеть процесс обжарки, посетить дегустацию кофе и узнать о последних событиях в мире кофе в вашем городе.

Многие начинают изучать кофе с покупки кофеварки и зерен, а после пытаются сами кое-как разобраться дома. Это ошибочный путь. Представьте себе, что вы пытаетесь научиться играть в баскетбол по книге, даже не увидев ни одной игры. Так вот, кафе – это именно то учебное заведение, куда вы должны поступить, чтобы получить хорошее образование. Потому что прежде, чем вы начнете варить кофе сами, вам нужно узнать вкус хорошего кофе. Когда придет время творить самостоятельно, у вас уже появятся наставники, которые будут направлять вас на вашем пути.

Поэтому, прежде чем покупать свою первую пачку кофе, вам нужно провести несколько часов на «школьной скамье» – пусть на деревянной, старомодной, рядом с дизайнером-фрилансером, из наушников которого доносится грохочущий дабстеп,[78] но тем не менее на скамье.

Поиск подходящей кофейни

Существует множество стереотипов о кафе третьей волны: молодые, внушающие страх хиповые бариста в модных кепках, в татуировках, с тщательно ухоженной растительностью на лице; снаружи прикованные цепями велосипеды; возможно, лунный свет в качестве декора на стенах; проигрывание пластинок неизвестных инди-групп на старинном стерео. И большинство этих стереотипов довольно точны. Последние направления в мире кофе по-прежнему популярны, и по-прежнему в подавляющем большинстве это люди, которые выглядят одинаково, одеваются одинаково и одинаково декорируют свои кафе. Здесь, конечно, и не пахнет разнообразием, вероятно, можно защитить диссертацию на тему точек соприкосновения рас, класса, пола и специальностей кофейной промышленности, но именно это однообразие облегчает поиск хороших кафе.

Это не означает, что нет хороших кафе, которые ломают стереотипы. Просто, чтобы вы смогли найти их, у вас должно быть четкое представление о том, что вы действительно ищите, когда речь заходит о кофе. А пока просто наблюдайте.

Однообразие не будет длиться вечно. «Starbucks» уже создала пару закрытых витрин в Сиэтле, разработанных в стиле модных независимых кафе-баров. И конечно, в ближайшие годы мы увидим еще больше мест, копирующих высококлассные кафе, при этом не подавая высококачественный кофе или не подавая его должным образом.

Так вот, если какое-то кафе *соответствует* вашему представлению о кафе хипстеров, то, вероятно, это одно из них.

Как найти хорошее кафе

Итак, что делать, если вы не знаете, как выглядит настоящее крутое кафе? Просмотрите этот простой список о том, что нужно искать, и о том, чего следует избегать.

Входите внутрь, если…

• Предлагаются разнообразные варианты приготовления кофе, включая по крайней мере один метод приготовления пуровером.

• Бариста выглядит так, как будто он только что сошел с экрана, причем это были такие киношедевры, как «Подпольная империя», «Портландия» или «Безумцы».[79]

• По меньшей мере восемьдесят пять процентов ноутбуков у посетителей – это «MacBook».

• Значительная часть клиентов – велосипедные курьеры. По причинам, которые наука не может полностью объяснить, у велосипедных курьеров потрясающий нюх на качественный кофе, а диаграмма Венна[80] между крутым кофе и крутой культурой велика значительно перекрывается.

• Здесь сами обжаривают зерна.

• Имеется чередующийся состав «приглашенных» обжарщиков.

• Меню предлагает по крайней мере один сорт кофе единого происхождения.

• Разновидности кофе в меню сопровождаются короткими перечислениями выразительных и слегка причудливых вкусовых нот, такими как «гибискус, цитрусовые, фруктовые хлопья» и «зеленое яблоко, темный шоколад, попурри».

• Выпечку доставляют из высококлассных частных домашних пекарен, а ломтик тоста с домашним сливочным сыром стоит 6 долларов. Конечно, это грабеж, но если они заботятся о том, где производится доставляемая им продукция, они, вероятно, еще больше заботятся о том, где выращивают их кофе.

• Демонстрируются призы, завоеванные в чемпионатах бариста.

• Выставлено на продажу загадочное японское и европейское оборудование для приготовления кофе.

• Музыка воспроизводится только на виниле или на кассетах.

• Работает диджей.

• Это гибрид кафе и магазина звукозаписи.

• Эспрессо подается с маленьким стаканчиком газированной

воды.

• Наличие модных журналов, банок «Mason Jar»,[81] чучел.

Проходите мимо, если…

• Бариста выглядят так, как будто они сошли с экранов, но это были такие киноленты, как «Пляж» или «Теория большого взрыва».[82]

• Меню включает более одного напитка со взбитыми сливками.

• Бариста взбивает в питчере молоко, которое уже было взбито.[83] Это абсолютно недопустимо, но такое можно увидеть в дешевых кафе. Как и картофель фри и кебаб, повторно нагретое под паром молоко абсолютно невкусное.

• Есть телевизор.

• В помещении пахнет чем-то жженым. Обычно это означает, что они используют чрезмерно обжаренные зерна. Или же в кафе пожар. В любом случае идти вам туда не следует.

• Слово «эспрессо» написано везде, где только можно, и его постоянно произносят.

• Важный минус: «cup of chino»[84] также написана где только можно, и ее постоянно произносят.

• Доступно более 20 разновидностей кофе. Несколько разновидностей – это хорошо, слишком много разновидностей означает, что, вероятно, не используются свежеобжаренные зерна.

• Присутствуют напитки с такими вычурными названиями, как «Livin ‘La Vida Mocha» и «Whole Latte Love».

• Парень на акустической гитаре играет каверы[85] «Counting Crows».[86]

• Это гибрид кафе и интернет-кафе.

• Заведение находится внутри сетевого книжного магазина.

• Выбор ароматизированных сиропов превышает выбор молока.

• Мечтатели, молитвенные флаги,[87] запах ладана.

Что делать, когда вы там

Если вам когда-либо приходилось быть «завсегдатаем» бара, вы знаете, какие преимущества дает такой престижный титул. Это и комплимент – бесплатный напиток, и, может быть, более быстрое обслуживание, а иногда вам предоставляют право выбора музыки в музыкальном автомате. Но самый настоящий подарок – это возможность видеть дружеские лица, когда бы вы ни зашли в кафе, где вы можете часами болтать с людьми, которым, собственно говоря, платят за то, чтобы они с вами общались. Ваше «постоянное» кафе не должно быть другим. Как только вы найдете респектабельное заведение, сделайте его своей штаб-квартирой на некоторое время и попытайтесь как можно больше впитать знаний и опыта.

В баре завсегдатаи знакомятся с барменами, заходя в часы затишья в начале недели. Вы можете проводить в баре каждый пятничный вечер, а бармены не смогут отличить вас от стоящего рядом пьяного придурка, который слишком долго заказывает ром и колу. Так кто же они, свои в доску? Это те, кто приходит в бар в пять часов вечера во вторник. Примените ту же стратегию к выбранному вами кафе. Найдите время, когда в кафе свободно и персонал может немного с вами поболтать. Это может быть одиннадцать тридцать утра в будний день или три часа дня в выходные. Постарайтесь прийти в это время.

Чтобы не вести себя как полный придурок, нужно знать некоторые правила. Это нетрудно. Вам не понадобится называть своего первенца в честь какого-то бленда эспрессо. Все просто. Обязательный пункт – это чаевые в размере 1 доллар за каждый напиток. Да, за каждый напиток, забудьте про двадцать процентов, это 1 доллар, так что просто смиритесь с этим. Также не стоит приносить свои чашки. Ни в коем случае не прерывайте бариста, когда они обслуживают других клиентов. Не просите поменять музыку. Не заказывайте сложные в приготовлении напитки в час пик. Говорите «пожалуйста» и «спасибо». В принципе, действуйте так же, как ваша мама, при условии, что она давала чаевые в размере 1 доллара за напиток. А если она этого не делает сейчас, что ж, она ведь в возрасте и предпочитает «Coconut Crème Coffee-mate»,[88] так что простите ее.

Пробуйте как можно больше. Отведайте каждый напиток в меню. Попробуйте новые разновидности кофе, а также одни и те же зерна, приготовленные разными способами. Задавайте вопросы, когда можете: «Что вы использовали, чтобы заварить этот кофе?», «Характерна ли такая кислотность для кофе из

Никарагуа?», «Вы не против показать мне, как вы вливаете воду в эту кофеварку кемекс?», «Как давно были обжарены эти зерна?» Как только мы перейдем к разделу приготовления кофе в домашних условиях, этот культивированный источник информации и советов действительно начнет окупаться. Кроме того, вы даже можете встретить классных людей.

А если вы будете действовать персоналу кафе на нервы, что ж, если они захотят получить столь большие чаевые в размере 1 доллара, то вряд ли они вам скажут об этом.

Миф о Высокомерном Бариста

Прочный стереотип о кафе третьей волны состоит в том, что они укомплектованы хмурыми и высокомерными бариста, которые ненавидят вас и ваши предпочтения в напитках. Это шутка, и, по общему признанию, очень забавная, автором которой является один мим, назвавшийся «Хипстер-Бариста», который появился несколько лет назад, изображая бородатого и татуированного бариста, в шарфе поверх футболки с V-образным вырезом и с надписями типа «$120 000 степень магистра искусств / Рисует лица на пене латте» и «Размещает купон на кофе на Групоне[89] / Закатывает глаза, когда вы его используете».

И что, есть такие бариста? Конечно. Придурков можно встретить везде – и в продуктовом магазине, и в кинотеатре, и в банке. Но, *по моему опыту*, люди, которые работают в кафе, в целом довольно приятны. А те, кто говорят, что они постоянно сталкиваются с заносчивыми бариста, либо страдают от предвзятости, либо сами начинают вести себя как полные идиоты. Это те, кто все время твердит, что их внедорожник постоянно находится под угрозой съезда с дороги из-за сумасшедших велосипедистов.

Идите навстречу знаниям, не ожидая, что вас будут судить или игнорировать. Представьте, что бариста хочет приготовить вкусный напиток, который вам понравится. Объясняйте вежливо и ясно, чего бы вы хотели, тем самым вы поможете бариста воплотить ваше желание в жизнь. Если вы беспокоитесь о том, что они судят вас по внешности, попробуйте просто быть вежливым. Тоннели[90] в ушах или галстук-бабочка – это глупо, но дело не в этом. Только от вас зависит, как вас обслужат. Если же они кретины (так бывает), пойдите в другое место и оставьте на «желтых страницах» свой отзыв.

Стили напитков, которые вам нужно знать и которые знать не нужно

Вторая волна кофе принесла с собой раздутые меню, наполненные десертными напитками, для которых требуется ложка и полдня, чтобы переварить калории. К счастью, сегодняшние элитные кафе стремятся минимизировать меню. Акцент сделан на стандартных напитках эспрессо и нескольких вариантах сваренного кофе. Вы должны продегустировать большинство из них, но не все. На самом деле некоторые напитки могут сильно пошатнуть вашу веру в кофе. Давайте рассмотрим те, которые зачастую можно увидеть в меню.

Эспрессо-метод

Не важно, какая зарплата у бариста, приготовление хорошего эспрессо – это настоящее мастерство. Для этого требуется высококлассное оборудование, находящееся в безупречном состоянии, наряду с великолепными, свежеобжаренными, свежесмолотыми кофейными зернами. Важен каждый этап процесса – от размера помола до времени экстракции.[91] Все должно быть очень точным.

Принцип действия эспрессо-машины заключается в том, что горячая вода под высоким давлением протекает сквозь капсулу с молотым кофе. Результатом является высококонцентрированный, богатый и ароматный напиток. Подчеркнуты лучшие качества кофе, но также и худшие. Если вы когда-либо употребляли эспрессо с пол-литром молока и с количеством сахара, достаточным, чтобы вызвать диабетическую кому, вы не сможете понять, насколько плох может быть напиток, если изменен хотя бы один параметр правильного приготовления.

Итак, хороший эспрессо стоит хороших денег. А если вы платите за лучшее, значит, оно стоит того, чтобы употребить его именно в том виде, который позволит вам насладиться каждой составляющей. Вы же не будете поливать высококачественный стейк соусом для барбекю, а в спритц[92] добавлять «Pètrus».[93] Так что, заказывая великолепный эспрессо, будьте умницей и наслаждайтесь этим напитком в том виде, в котором вам его подают.

Напитки на основе эспрессо, которые вам нужно знать

Эспрессо

Шот-эспрессо, напиток, богатому вкусу которого безгранично преданы все его почитатели, является основой для множества разнообразных кофейных напитков. Словно глоток виски, он крепкий, насыщенный и не для тех, у кого слабое сердце. Вы можете начать со следующих молочных вариаций и постепенно продвигаться к самому эспрессо, чтобы по-настоящему раскрыть все богатство его вкусовой палитры. А можете проявить мужество и не поддаваться искушению испробовать все эти напитки, но если вы не сдадитесь, то откроете для себя потрясающий мир эспрессо и оцените несметное количество вкусов в крошечной шестидесяти– или девяностомиллилитровой чашке. Эспрессо – это тот напиток, который заставит других уважать вас, а каждый глоток доставит вам неземное наслаждение.

Макиато

Независимо от того, что говорят некоторые мировые империи кофеиносодержащих напитков, настоящий макиато – это в основном шот-эспрессо с небольшим количеством взбитого паром молока. По-итальянски буквально означает «запятнанный» молоком. Он по-прежнему содержит мощную порцию эспрессо. Поэтому, если вы не готовы выдержать чистый эспрессо, молоко действительно сгладит «острые углы» напитка, но при этом позволит вам прочувствовать вкус и аромат кофе. Лучше всего для него подходит та же традиционная чашка под эспрессо – демитассе. Так что вы все равно можете притвориться, что пьете эспрессо.

С пеной у рта

Термин, который вы будете часто слышать в мире кофе – это «мокрая пена» и «сухая пена». Подождите, разве не все молочные пены «мокрые»? Да, умники. Но принято употреблять термины «мокрая» или «сухая» пена – или «микропена» и «макропена» соответственно. Они

относятся к текстуре взбитого паром молока, чья пенка покрывает большинство напитков на основе эспрессо. «Сухая» пенка – это густая пенка. Вы, возможно, видели капучино и макиато с шапкой молочной пены. Той самой, которая дает вам пушистые усы, когда вы пьете напиток. «Мокрая», эластичная пена вливается прямо в кофе и легко идентифицируется с латте. Ну, в прошлом, во всяком случае. В наши дни большинство хороших кафе используют микропену практически для каждого напитка.

Некоторые люди предпочитают макиато с «сухой» пенкой, потому что это позволяет наслаждаться эспрессо и молоком отдельно или смешивать их в зависимости от ваших предпочтений. Если это то, что вы любите, то при заказе можете уточнить, что желаете именно «сухой капучино», хотя будьте готовы к встрече с испепеляющим взглядом бариста.

Кортадо

Хотя этот напиток не так уж отличается от макиато, все же он больше похож на крошечный латте, обычно около ста двадцати миллилитров, и подается в изящном маленьком стакане. За его экзотичность начислим этому напитку бонусные баллы. Изначально он родом из Испании, но вы редко его встретите в меню в Соединенных Штатах. Второе название, которое часто можно услышать, – это «piccolo latte».[94] Австралийский термин, который распространился вместе с австралийскими бариста, «сбежавшими с тюремного острова».

Гибралтар

Рассказ об этом напитке звучит примерно так: владелец кафе «Blue Bottle Coffee» в Сан-Франциско купил кучу стеклянных стаканов-тумблеров объемом сто тридцать пять миллилитров каждый, известных как «бокалы Гибралтар», которые он использовал для тестирования и экспериментирования с различными напитками. Завсегдатаи прознали про напитки латте, разливаемые в эти бокалы, и это стало чем-то вроде секретного пункта в меню. Название распространилось, и теперь, как вы видите, гибралтар популярен в кафе во всем англоязычном мире. Однако, несмотря ни на что, это просто кортадо, но с другим названием. Этот напиток вы должны знать, потому что он является легендой в области кофе, но не заказывайте его, если он

не указан в меню, иначе вы будете выглядеть как настоящий позер.

Капучино

Когда дело доходит до молочных напитков на основе эспрессо, большинство людей выбирает либо латте, либо капучино. Поэтому вам нужно будет сделать выбор в пользу одного из этих напитков и быть готовым защищать этот выбор до конца своих дней.

Капучино – напиток для искушенных. Одна часть эспрессо, одна часть горячего молока и одна часть молочной пены, подается в керамической чашке объемом от 150 до 180 мл. Этот напиток – символ баланса и умеренности, наследия и истории, название которого предположительно восходит к XVII веку. Если вы сегодня в Италии закажете капучино, напиток, который вы отведаете, не будет сильно отличаться от такого же, приготовленного в хорошем кафе в США.

Латте

Если капучино – это изысканный выбор европейцев, то латте – это для них просто чума. Я американка, и, черт возьми, я буду пить кофе так, как я хочу.

Латте – всеми обожаемый напиток. Если в Италии вы закажете латте, вам просто принесут чашку молока (латте означает «молоко» на итальянском языке, так что название напитка со смыслом). А напиток, именующийся правильно «caffe latte», употребляется только на завтрак, никогда в дневное время суток и ни в коем случае не подается в неприлично больших чашках, которые используем мы. Ну и что? У итальянцев, например, нет тостов с чесноком, и они никогда не положат пепперони в пиццу. И кто чем обделен? Это ваше право как американца употреблять любые продукты питания, которые вам нравятся, в любое время дня и ночи в чашке любого размера.

В *этой* стране латте обычно подают в керамической чашке объемом 350 мл, с одним шотом (или двумя) эспрессо, поверх которого наливается горячее молоко, венчает все молочная пена. Исключением являются сетевые кофейни в торговых центрах, где латте подают в огромных бумажных стаканах.

Латте-арт

Наливая хорошо текстурированную микропену, опытный бариста может нарисовать узоры или рисунки на поверхности напитка на основе эспрессо (иногда при помощи чайной ложки). Название этого искусства латте-арт. Существует также капучино-арт и макиатоарт. Был период, когда казалось, что трудоемкое искусство латте-арт выйдет из моды из-за представителей третьей волны – любителей минимализма, простых мотивов в виде розеточек и сердечек. Но постепенно возрастало количество кафе и бариста, которые создавади смешные и креативные рисунки. И вот мы уже видим больше композиций из птичек, львов и цветов. С 2014 года чемпионаты США среди профессионалов кофейного мастерства (это самое крупное и престижное мероприятие в стране) добавили в свой список чемпионат США по латте-арт, что означает, что прелестные животные в вашем кофе снова становятся социально приемлемыми. Радуйтесь!

Американо

В то время как мы говорим об американцах, которые искажают напитки на основе эспрессо, давайте поговорим об американо. Это шот-эспрессо, разбавленный неопределенным количеством горячей воды, в основном таким, чтобы заполнить чашку. Напиток имеет неопределенное происхождение. Предположительно, американо подавали военнослужащим США, дислоцированным в Европе во время Второй мировой войны, стараясь воспроизвести вкус свободы. Американо также известен под именем «фильтр-кофе».

Несмотря на его неопределенные корни, это еще один вариант напитка на основе эспрессо. Это как с виски. Ведь добавив *немного воды*, можно раскрыть ароматы и вкусовые качества кофе. Но добавление большого количества воды растворяет составляющие этого напитка, искажая вкус. Поэтому, если вы собираетесь варить американо, делайте акцент именно на ста пятидесяти миллилитрах воды.

Флэт-уайт

Этот таинственный молочный напиток на основе эспрессо изначально родом из Австралии и Новой Зеландии (как с тортом «Павлова» и Расселом Кроу – обе страны борются за право собственности). Недавно флэт-уайт распространился, словно

лесной пожар, на всей территории Соединенных Штатов и Великобритании, еще раз благодаря тем сбежавшим-осужденным-обращенным бариста. Даже на другом конце света нет общего мнения о том, *что* это за напиток. У большинства кафе есть свои варианты. Как правило, латте традиционно подается в стеклянных бокалах-тумблерах, а капучино, посыпанное какао, в керамических чашках. В этом контексте флэт-уайт является истинным промежуточным пунктом – он подается в керамической чашке, но без какао. Этот напиток никакой ценностью, кроме новизны приготовления, не обладает. Но, как правило, о нем думают как о латте, который подается в чашке для капучино. Этот напиток стоит знать хотя бы потому, что его стиль очень популярен.

Аффогато

Это эспрессо, который подается на шарике мороженого. Нет таких серьезных причин, по которым вам следовало бы познакомиться с этим кофе, но это божественно вкусно.

Напитки на основе эспрессо, которые вам не нужно знать

Мокко

Мокко, или моккачино, – это латте или капучино с какао-порошком или шоколадным сиропом, в основном с горячим шоколадом. Ни у кого в возрасте старше шестнадцати лет и в мыслях нет близко подойти к этому напитку.

Ванильный / карамельный латте с вкусовыми добавками

Эти напитки на основе эспрессо, разбавленные ароматизированными сиропами и часто увенчанные взбитыми сливками, предназначены для малышей, которым на самом деле не нравится вкус кофе. Это просто «яблочный мартини»[95] в мире кофе. Вы ведь не будете заказывать водку с лимоном в крафтовом коктейльном баре.[96] Так что не стоит заказывать пряное тыквенное латте в крафтовой кофейне.[97]

Эспрессо кон-панна

Также известный как кофе по-венски, это эспрессо со взбитыми сливками. Вообще-то… Взбитые сливки предназначены для пирога, дешевого фарса и секса.

Бебичино

Хотя этот напиток приготовлен в эспрессо-машине, с технической точки зрения это не эспрессо. Это чашка горячего молока и пены, иногда посыпанного какао, которую мамы в штанах для йоги дают маленьким детям с такими именами, как Джунипер и Аттикус, чтобы они были чем-то заняты в кафе. С другой стороны, подразумевается, что кафе, в меню которых присутствует бебичино, часто посещают такие люди, так что, возможно, вам следует поискать себе другое место. Я думаю, что так оно и есть. Также обратите внимание на догичино.[98]

Чай латте

На самом деле это не напиток на основе эспрессо. Это ароматическая индийская пряность и чай, смешанные с горячим молоком. Очень приятный на вкус, но вы слишком заняты изучением кофе, чтобы тратить время на чай.

Ред-ай [99]

Также известен как «глубинная бомба», «кувалда», «открывашка для глаз», «выстрел в темноте» – и еще куча других названий. Это шот (или несколько шотов) эспрессо в чашке сваренного кофе. На этом этапе вы уже должны достаточно знать, чтобы понять, что это не рецепт хорошего кофе, а просто жесткий способ доставки кофеина. И это неплохо, ведь у всех нас были моменты в жизни, когда мы считали, что только «Red Bull» реально бодрит. Так что такой напиток исключительно для водителей грузовиков и студентов колледжа, а не для серьезных знатоков кофе.

Другие кофейные напитки, которые вам нужно знать

До недавнего времени вы, вероятно, посещали кафе, только чтобы заказать одно из двух: напиток на основе эспрессо или кофе, приготовленный методом бэтч-брю, который вы потом сами наливали из френч-пресса. Но в последние годы небольшая лаборатория заварочного оборудования проложила свой путь в кафе. И если вы хотите узнать об уникальных вкусах и возможностях разных сортов кофе, имеет смысл проверить их в различных методах приготовления. Но это означает, что вам потребуется запомнить огромное количество напитков, поэтому давайте посмотрим, что здесь есть стоящего вашего времени и денег.

Пуровер

Если вы когда-либо видели бариста, осторожно балансирующего над конусным устройством в виде необычного чайника, тогда вы, вероятно, видели, как варят кофе в пуровере.

Существует несколько устройств, которые используют этот метод заваривания кофе, – от пластиковых или фарфоровых конусов «Melitta» до стеклянных колб «Chemex» (мы разберем их более подробно в главе 5), но принцип во всех одинаковый. Молотый кофе насыпают в конический фильтр (чаще бумажный, реже металлический). Медленно наливают горячую воду, которая, проходя через фильтр, стекает в чашку или сосуд. Пуроверы – это фантастический способ выявить тонкие нюансы и уникальные характеристики разных сортов кофе.

Этот метод приготовления кофе не является чем-то новым, но его популярность неоспорима. Это заварочное оборудование заняло достойное место в кафе в 2000-х годах. Разные кафе по-разному подходят к приготовлению кофе вручную. В некоторых местах пуровер – это основной способ приготовления кофе, и цена у него соответствующая. И если кафе оборудовано разными видами кофеварок, то бариста будет тем единственным, на кого возложена миссия в одиночку справляться с приготовлением всевозможных напитков.

В других кофейнях такой способ приготовления рассматривается как спецзаказ. В этом случае цена будет, конечно, высокая. И это обоснованно. Приготовить кофе в пуровере – процесс трудоемкий, и каждый напиток отнимает

несколько минут времени бариста. Но если в кафе просто держат старую пыльную кофеварку на полке на случай, если кто-то попросит сварить в ней кофе, то лучше пройдите мимо такого заведения. Вы же не хотите платить 7 долларов за работу, сделанную кое-как.

Если вы планируете поиграть с пуровером дома, тогда вам определенно стоит найти место, где действительно хорошо заваривают в нем кофе. Это возможность наблюдать правильный подготовительный процесс и саму методику наливания, а также испробовать разные стили приготовления кофе в пуровере. Говоря «бесценный», я имею в виду, что вам не потребуется впустую тратить время и деньги, пытаясь скопировать действия бариста на очередном ролике в Youtube на кухне.

Сифон

Сифон, или вакуумная кофеварка (иногда вакуумный горшочек), был изобретен в Германии еще в 1830-х годах или во Франции в 1840-х годах – зависит от того, в какой стране вы этим вопросом интересуетесь, и на самом деле пользовался некоторой популярностью в Соединенных Штатах в начале 1900-х годов. Но во второй половине XX века исчез из виду. В конце 2000-х годов он снова вошел в моду, когда некоторые кафе третьей волны начали копировать привлекательные сифонные кофеварки, обнаруженные в японских кафе. Эти установки подвергались разнообразным усовершенствованиям, и метод приготовления был достаточно трудоемкий, поэтому сфера влияния сифона немного уменьшилась, поскольку кафе перешли на более дешевые методы приготовления кофе вручную. Но если такой напиток указан в меню, вы обязательно должны его попробовать, потому что кофе из сифона действительно хорош, а процесс приготовления выглядит еще круче.

Кофеварка представляет собой две стеклянные колбы с резиновой прокладкой и фильтром между ними. Вода наливается в нижнюю колбу, а молотый кофе насыпается в верхнюю. Некий источник тепла вроде галогенной горелки или более дешевой небольшой спиртовой горелки помещается под нижней колбой, нагревая воду. При нагревании вода переходит в верхнюю колбу, заливая кофе. После выключения горелки нижняя емкость охлаждается, создавая вакуум и вытягивая жидкость обратно через фильтр.

В результате вы получаете очень чистый, сбалансированный напиток, обладающий тонкими ароматами. А я упомянула, как круто это выглядит? Это действительно здорово.

Колд-брю [100]

Наряду с вигвамами и головными уборами, присущими коренным американцам, наполненные льдом пластиковые стаканчики с кофе колд-брю стали обязательными аксессуарами для летнего сезона в 2010-х. Отправляйтесь в любой модный район в стране в середине июля, и вы увидите девчонок Коачеллы и парней Боннару,[101] потягивающих колд-брю через соломинку. Но в отличие от фальшиво-винтажных обрезанных джинсов, кофе колд-брю – это модная тенденция, которая на самом деле стоит того, чтобы ее отметить.

По иронии судьбы, наиболее распространенный способ приготовления кофе колд-брю вовсе даже не крутой. Обычно это делается в большой пластиковой емкости, в ней кофе настаивается где-то от двенадцати до двадцати четырех часов, затем высококонцентрированный напиток просачивается по одной капле через фильтр в нижней части. Обычно концентрированный кофе хранят в питчере в холодильнике, а затем просто разбавляют холодной водой в чашке. Хотя некоторые кафе изобрели весьма оригинальный способ хранения: они помещают кофе в бочонки, а затем подают его как разливное пиво.

Сумасшедшая популярность колд-брю объясняется, вероятно, тем, что незаметно привлекает все больше новичков насладиться вручную приготовленным кофе единого происхождения. Колд-брю такой мягкий и приятный на вкус! Его легко пить без сахара и молока. Восхитительный, освежающий и слегка одурманивающий напиток, в котором раскрываются тонкие нюансы вкуса.

Колд-брю по-киотски

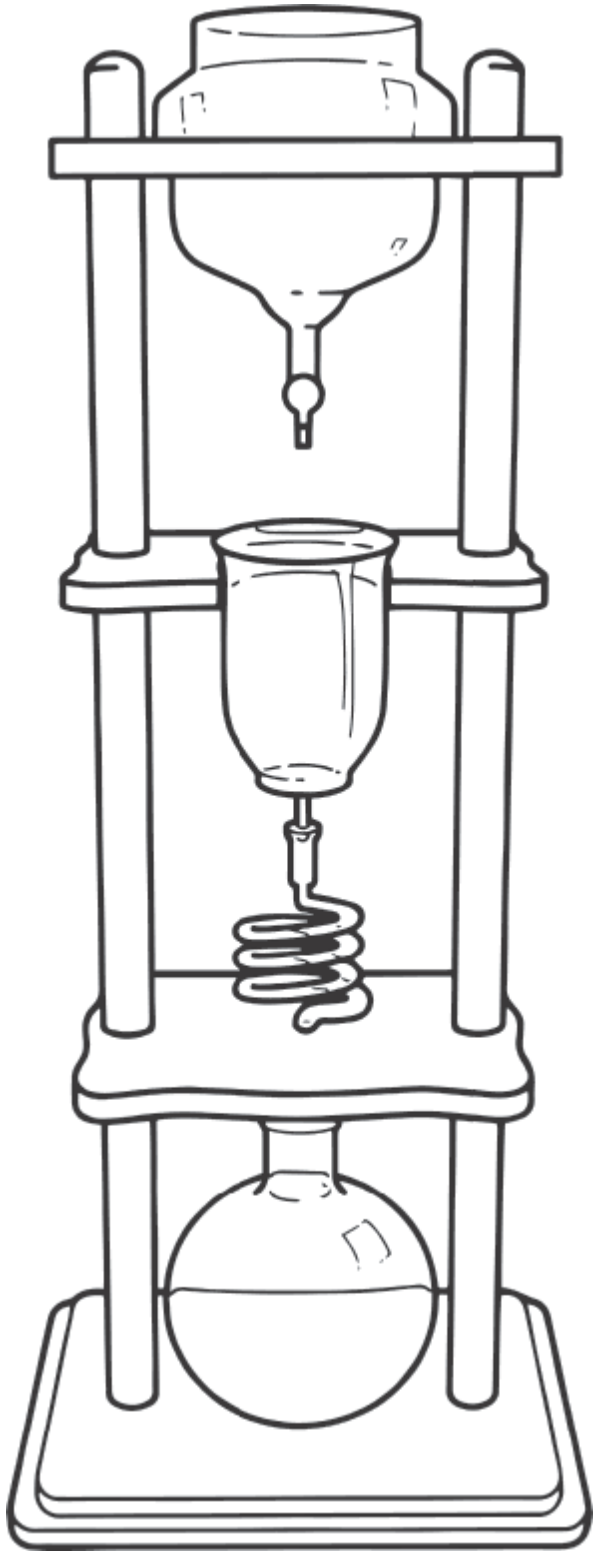
Я говорила, что колд-брю обычно готовится в пластиковой емкости, но этот напиток – исключение, и он заслуживает своего собственного подзаголовка, потому что это чертовски крутой напиток. Колд-брю по-киотски готовится в высоких башнях (называемых киотскими) для колд-брю – эдакие тотемные столбы из стеклянных труб и камер, которые могут достигать тридцати сантиметров в высоту и выглядят так, как будто их только что вынесли из киноэкранной научной лаборатории.

Принцип приготовления следующий. Вода поступает в верхнюю камеру, затем медленно просачивается по одной капле на молотый кофе и через фильтр. Потом вода по капле проходит по стеклянным трубкам в нижний контейнер. Все это выглядит и

звучит мучительно-утомительно, процесс может занять от восьми до двадцати четырех часов, в зависимости от высоты башни и скорости капания. Конечный продукт, как правило, обладает более сладким вкусом, чем обычный колд-брю, хотя и не всегда резко отличается. В целом процесс приготовления в киотской башне выглядит просто потрясающе!

Колд-брю горячего заваривания

Название звучит как оксюморон, однако это одна из самых новых тенденций в приготовлении кофе в летнее время. Главная особенность этого напитка – приготовление горячего кофе непосредственно надо льдом. Его второе название – кофе со льдом по-японски. Для приготовления такого напитка подойдет пуровер или кемекс. Некоторые кафе теперь экспериментируют с аэропрессом, благодаря которому экстракция проходит быстрее, позволяя кофейному зерну отдать больше ароматических веществ и кислотности. Прежде чем коснуться льда, кофе проходит через фильтр. Лед охлаждает и разбавляет кофе, но характеристики горячего кофе остаются.



Киотская башня

Такой кофе отлично подходит для тех, кто считает, что у колд-брю слишком мягкий, спокойный и однообразный вкус, а также для тех, кто просто не может заставить себя заплатить бариста 3 доллара только за то, чтобы ему налили напиток из питчера.

Автоматическая порционная кофемашина

За свою короткую историю индустрия кофе третьей волны, похоже, изо всех сил пыталась охватить технологические инновации в погоне за все более совершенным кофе и при этом сохранить ручной, ремесленный дух. Маленькие воплощения этой тенденции звучат лучше, чем история кофемашины «Clover». Машина была выпущена в 2007 году группой инженеров из Стэнфорда, которые совместили технологию френч-пресса и сифона в одной автоматизированной системе.

Каждая машина стоила 11 000 долларов.

В течение пяти минут (ладно, в течение года) это было настоящее событие кофейной индустрии. Чикагская компания «Intelligentsia» купила несколько таких машин, так же как и «Stumptown» в Портленде, «Café Grumpy» в Нью-Йорке и «Caffe Vita» в Сиэтле.

Затем, в 2008 году, компания-производитель была выкуплена «Starbucks», и кофемашины «Clover» уже невозможно было приобрести. Примерно год спустя все, казалось, перешли на дешевые пластиковые пуроверы и часто использовали фразу «приготовлено вручную».

В наши дни вы редко найдете «Clover» вне «Starbucks». Досадно, потому что с их помощью можно приготовить действительно хорошую чашку кофе. Правда, в последнее время появляются новые порционные кофемашины. В конечном счете технология приготовления кофе машинным способом способна достичь такого высокого уровня точности, которая не подвластна человеку. Поэтому давайте склоним головы перед этими высокотехнологичными устройствами.

Одна из таких машин, которая прогремела на весь мир, «Alpha Dominche Steampunk», футуристичная штуковина из стали и стекла, изготовленная компанией «Alpha Dominche». В основном это компьютеризированная сифонная кофеварка, которая обеспечивает высокую точность и стабильность вкуса, то, чего не могут ручные сифоны. Она способна приготовить чашку действительно вкусного кофе. На самом деле несколько

действительно хороших чашек одновременно, что, без сомнения, очень привлекательно для кафе. И выглядит такая машина чертовски здорово.

Существует также куча других высокотехнологичных кофеварок: «BKON Craft Brewer», «Blossom One Brewer», «Modbar» – это только некоторые из них. Они хороши? Откуда же я знаю, если они новые. Так что будет определенно здорово, если вам посчастливится попробовать кофе, приготовленный в этих кофеварках.

Другие кофейные напитки, которые вам не нужно знать

Кофе по-вьетнамски со льдом

Ca phe sua da, или кофе по-вьетнамски со льдом и молоком, – отличное дополнение к вьетнамскому сэндвичу «Бан Ми» или к вьетнамскому супу «Пхо». Тем не менее в редких случаях кофе получается вкусным. Напиток традиционно готовят, используя сильно обжаренные зерна. В Соединенных Штатах часто готовят кофе из цикория «Café Du Monde», хотя так же часто импортируют вьетнамские бренды. Зерна крупно перемалывают и варят в довольно простом металлическом фильтре под названием «фин». В наши дни многие закусочные готовят такой кофе в обычной кофеварке или используя растворимый кофе. В любом случае кофе выливают на лед и сверху выкладывают сгущенное молоко.

Давайте будем снисходительно относиться к напитку ca phe sua da из-за его интересной и экзотической истории и считать его побочным продуктом французского Индокитая. Если бы этот напиток был изобретен американцами и его подавали в западных сетевых кофейнях, гурманы окрестили бы их забегаловками. Я не говорю, что это невкусно, просто этот напиток на 50 % состоит из сладкой молочной массы из банки.

Френч-пресс

Эти большие плунжерные кофеварки готовят отличный напиток, но это буквально один из самых простых способов приготовления кофе на Земле, за исключением заваривания растворимого кофе. И совершенно не нужно платить кому-то, кто приготовит такой кофе за вас. Хорошо, все-таки есть одна причина, но только если вы находитесь в ресторане. Официанты и шеф-повара не обучены искусству бариста, поэтому ресторанное эспрессо почти неизменно мерзкое. Если вы хотите выпить кофе после еды, френч-пресс – это именно тот способ, который дает хорошие результаты и которым просто невозможно испортить кофе.

Café au lait

Кафе-о-лэ – довольно веселое название, а вот пить его не так весело. В основном это латте с заваренным кофе вместо эспрессо.

Существует одно место, где можно заказать этот напиток будучи туристом. Это Новый Орлеан, где для приготовления кафе-о-лэ используется цикорий, и этот напиток – непременный спутник бенье.[102] А бенье – восхитительны.

Бутилированный колд-брю

Несколько действительно хороших компаний-обжарщиков, правда, теперь и несколько не очень хороших, производят готовый к употреблению бутилированный колд-брю. Это прекрасный вариант для пикника, при условии что вы не пожелаете потрудиться, чтобы самостоятельно приготовить такой напиток. Или если ваш единственный вариант приготовления кофе – это поход в продуктовый магазин, где вы без труда сможете найти колд-брю в бутылках. Но зачем идти в кафе, а затем платить бариста 4 доллара, чтобы он открыл вам бутылку? Тем более что этот напиток не так хорош, как колд-брю, разлитый по пакетам, который также можно найти в магазине. В любом случае, покупая колд-брю в бутылках, вы просто переплачиваете за тару. Так что забейте.

Каппинг

Если вы хотите узнать о вине, вы посещаете дегустации вин. Если вы хотите узнать о пиве, вы дегустируете пиво. И если вы хотите узнать о кофе, вы… дегустируете кофе.

Практике каппинга по меньшей мере лет сто. Традиционно это была (и остается до сих пор) техника, применяемая обжарщиками и торговцами как способ оценить качество покупаемых ими зерен. Такая долгая история превратила этот процесс в почти комичный ритуал. И появилось много специальных приспособлений для каппинга. Стандартный профессиональный набор для каппинга может включать в себя специально изготовленный вращающийся круглый стол, плевательницы, специальные ложки, чашки, подносы и даже лабораторные стулья. Предметы, которые никак не влияют на процесс, но выглядят круто и, безусловно, заставляют вас чувствовать себя очень серьезным и важным, когда вы громко отхлебываете и выплевываете кофе.

Образование в области кофе уже давно является миссионерской задачей многих обжарщиков и кафе третьей волны. В какой-то момент некоторые из них решили открыть каппинг для публики, чтобы помочь непросвещенным понять нюансы качественного кофе. И если мы такие циничные, то и

объяснить, почему надо столько платить за качественный кофе. В некоторых кофейнях сейчас проводятся регулярные ежемесячные, еженедельные, а иногда и ежедневные открытые каппинги. Другие кафе проводят их время от времени, как особые мероприятия. Многие из них бесплатны, хотя даже платные каппинги, как правило, стоят тех денег, чтобы посетить их хотя бы один раз.

Если ни одно из кафе в вашем городе не проводит каппинг, определенно нужно подумать о том, чем заняться в следующий раз, когда вы окажетесь в большом городе, таком как Нью-Йорк, Сан-Франциско, Чикаго или Сиэтл, где работает большое количество талантливых обжарщиков. Возьмите своих друзей и семью – они получат огромное удовольствие, а вы сможете оторвать их от карамельного мокко.

Открытые каппинги проходят, как правило, в гораздо более непринужденной обстановке, чем их профессиональные аналоги, – не ждите лабораторных стульев! – но по-прежнему придерживаются примерно одинаковых ритуалов. Вот представление о том, чего ожидать.

Шаг первый: подготовка зерен

На месте проведения каппинга, вероятно, будет представлен выбор из трех или четырех разных сортов зерен. Скорее всего, будут выбраны зерна разного происхождения и вкусовых качеств, и для этого есть две довольно веские причины: во-первых, эти дегустации (особенно те, которые проводятся в крупных кафе) привлекают множество неискушенных туристов. И демонстрация новичкам отличий кофе из Колумбии от кофе из Руанды произведет более внушительный эффект, чем дегустация двух немного разных сортов кофе с соседствующих плантаций. У большинства кафе и компаний-обжарщиков имеется только четыре-шесть различных сортов зерен на складе. Было бы довольно глупо, если бы все эти зерна были одинаковыми на вкус.

Бариста, который проводит каппинг, может рассказать вам о вкусовых особенностях зерен, но он также может провести дегустацию вслепую. Очевидно, что последний способ предназначен для того, чтобы удержать вас от предвзятой оценки кофе. Но учитывая, что большинство присутствующих на открытых каппингах мало что знают о кофе, это не такой уж важный фактор.

Шаг второй: помол

Бариста начинает кипятить воду и перемалывает равное количество зерен каждого сорта кофе. Вы все будете нюхать молотые кофейные зерна. Старайтесь не окунать нос в кофе. На этом этапе вы, вероятно, не заметите ничего существенного, но не стесняйтесь выражать приятное удивление на лице, казаться заинтригованным и задумчиво вглядываться в окружающие вас лица, пока вы вдыхаете аромат кофейных зерен, – все это нужно, чтобы произвести впечатление более осведомленного человека.

Шаг третий: заваривание

Как только вода будет готова, бариста начнет медленно выливать ее на молотые зерна в каждую чашку. На некоторых этапах каппинга вам снова придется нюхать, но, скорее всего, вы просто будете ждать три-пять минут, пока кофе заварится в чашке, перекидываясь неловкими фразами.

Шаг четвертый: ломаем корку

К тому времени, как заварится кофе, на поверхности сформируется толстая корочка, а вы услышите больше, чем вам хотелось бы узнать о маникюрном салоне дочери от вашей коллеги-дегустатора Ирэн из Каунсил-Блаффс, штат Айова. Вот теперь начинается настоящее веселье, и не только потому, что Ирэн наконец придется заткнуться. Вам велят наклониться к чашке, надломить чайной ложкой корочку и вдохнуть аромат, доносящийся из чашки. Затем надо будет вытащить ложку, вернув корочку в прежнее состояние. Двигаться нужно быстро от одной чашки к другой, ведь кто-то уже надломил корочку, а хочется быть первым. Да, вы все будете выглядеть довольно глупо, склоняясь над чашками. И, вероятно, у вас останется пятно на носу.

Шаг пятый: дегустация

Как только вы закончите нюхать, либо вы, либо бариста удалит корочку из чашек. Пришло время пробовать, но для начала вымойте свою ложку. Бариста даст вам чашку воды, и вы будете полоскать в ней ложку после каждой чашки кофе. Таким образом вы предотвратите не только перекрестное смешивание разных сортов кофе, но и перекрестное смешивание бактерий между вами и Ирэн.

«Правильный» метод дегустации кофе такой – наберите

полную ложку кофе из чашки и отхлебните как можно громче и агрессивнее. Нет, серьезно. Употребление кофе таким способом равномерно распыляет его на языке и отправляет в полость носа, позволяя вкусить и обонять его одновременно. Возможно, вы видели, как дегустаторы вин делают так же, но дегустаторы кофе делают это громче и неприятнее по какой-то непонятной причине.

Настоящие дегустаторы кофе всегда выплевывают свой напиток. Вам, может, и не придется, но выбор будет предоставлен. Выплевывание способствует нейтрализации вкусов после каждого глотка, но вряд ли на открытом каппинге будет настоящая плевательница, скорее всего, вам нужно будет просто плюнуть в чашку. И вероятно, с кофейной корочкой на носу и энергичными отхлебывающими звуками вокруг вас вы уже не будете так смущаться.

Шаг шестой: больше пробуем и болтаем

Вы будете пробовать каждый кофе по нескольку раз. Когда кофе охладится, вкус изменится, а вы должны будете продолжать отхлебывать снова и снова, пока не прочувствуете всю вкусовую гамму кофе.

Традиционно люди не обсуждают и не сравнивают дегустационные заметки до конца каппинга. Если Ирэн скажет, что чувствует вкус «штруделя с лесными ягодами», вы, конечно, можете сказать: «О да, лесные ягоды…» Даже если на самом деле вы распробовали оттенки печенья «Pop-Tarts» с коричным сахаром. Но иногда на открытых каппингах это правило игнорируют и предлагают участникам идентифицировать вкусы в процессе дегустации кофе. В любом случае, в какой-то момент настанет время поделиться своими мыслями с классом. Ваш бариста скажет вам, что нет «неправильных» идентификаторов. В процессе каппинга дегустаторы либо будут соглашаться с дегустационными заметками, говоря: «Да, определенно, я это чувствую», либо нет: «Хм… Ну да, хорошо».

Идентификация индивидуальных характеристик кофе поначалу штука сложная. Но не будьте тем кретином, который скажет: «М-да, на вкус как кофе». Сосредоточьтесь на вкусах и ароматах, на том, как напиток ощущается во рту. Вам не нужно все идентифицировать, просто попробуйте выделить одну особенность. Это как прослушивание песни для того, чтобы определить басы.

Нет ничего плохого в том, чтобы сказать: «Это напоминает мне пирожные из моей школьной столовой», но поскольку маловероятно, что кто-либо еще из присутствующих на каппинге

ходил в вашу школу, такое наблюдение не будет информативным. Итак, вот список, который поможет вам заговорить на языке кофе и объяснить те странности, которые вы можете попробовать, обонять и почувствовать.

Скажите так: напоминает мне…

• Пахнет как в магазине соков «Jamba Juice»:[103] фруктовый.

• На вкус как батончик «Snickers»: ореховый и шоколадный.

• У меня во рту как-то скользко, как будто я только что съел кусочек пиццы за 1 доллар: масляный.

• Пахнет освежителем воздуха, который мама распыляла в туалете: цветочный.

• Ощущение во рту как в воскресное утро: дымный, пепельный.

• Ощущение во рту как в субботнее утро: винный.

• Пахнет, как холостяцкая вечеринка (девичник), которую (-ый) я до сих пор не могу точно вспомнить: кожаный.

• Ощущение сухости во рту: вяжущий.

• Безвкусный, как мой язык после того, как лизнул девятивольтовую батарейку, чтобы понять, работает ли она: щелочной.

• Пахнет, как… э-э… травяной освежитель: бобовый, луковый.

• На вкус как блинчики в ресторане «Айхоп»:[104] сиропный, карамельный.

• На вкус как рождественское печенье: сладость коричневого сахара.

• Пахнет разбавителем краски: скипидарный.

Дальнейшее чтение

• «Left Coast Roast» *(www.leftcoastroast.com)* – прекрасный путеводитель, который познакомит вас с отличными обжарщиками и кафе в Северной Калифорнии, Орегоне и Вашингтоне, а также с историями о людях, которые там работают. Эта книга отведет вас в чудесный мир кофейной культуры и представит вам замечательных людей.

• «Eater» (www.eater.com) – это крупная сеть новостных блогов о продуктах питания. В основном это ресторанный вариант журнала «The Hollywood Reporter».[105] Большинство городских блогов предлагают периодический материал «Where to Drink Coffee in [City] Right Now»,[106] который, можно сказать, является окончательным путеводителем по лучшим кофейным заведениям в любом городе.

• «33 Cups of Coffee»[107] (www.33books.com) – это скорее вариант для дальнейшего написания, чем для прочтения. Эти маленькие карманные блокноты позволяют вам записывать разные сорта кофе, которые вы пробуете. Каждая страница блокнота разделена на несколько блоков, в которые вы можете вносить такие детали, как дата обжарки и метод приготовления. Также на каждой странице вы найдете «Кофейное колесо вкусов».[108] Ловко? Конечно, такие блокноты стоят всего 4 доллара. И потом эта новинка может помочь вам уговорить друзей и семью присоединиться к одному из ваших домашних каппингов.

• Американская компания «Counter Culture Coffee» (www.counterculturecoffee.com) на своем веб-сайте выложила невероятно подробное и привлекательное «Интерактивное колесо вкусов», которое вы можете бесплатно скачать и распечатать. Колесо богато выразительными ароматическими и вкусовыми характеристиками, такими как «лимонное сорго», «сладкое хлебное печенье» и «соевый соус».

5
Начните варить дома

Теперь вы знаете вкус хорошего кофе. Вы видели, как он готовится. Пришло время сделать это самим.

Одни кофеманы варят кофе дома, а в кафе идут только затем, чтобы купить зерен. Другие предпочитают ходить в кафе. Как говорила ваша мама до того, как вы начали беспокоиться о сокрушительной действительности рынка труда, оплате колледжа и ваших собственных интеллектуальных и физических возможностях, – вы можете стать тем, кем хотите быть. Давайте немного отстранимся от кафе и поработаем над своими навыками бариста. Вам нужно много практиковаться, чтобы добиться хороших результатов. А сэкономленные на напитке кортадо 4 доллара помогут вам скопить деньги, чтобы купить собственную кофеварку.

Нужный и ненужный инвентарь

Это ваше право как человека – иметь доступ к хорошему кофе. Но, к сожалению, до тех пор, пока правительство или Организация Объединенных Наций не признают это, вам придется выкладывать часть заработанных денег, чтобы ежедневно (ежечасно?) искать выход из затруднительного положения. Приготовить хороший кофе дома, в конечном счете, дешевле, чем покупать его в кафе, но вам все равно придется инвестировать некоторый капитал. Есть товары, приобретения которых вы можете избежать, и есть товары, приобретения которых вы избежать не можете. Вот классификация оборудования, в котором вы определенно нуждаетесь в данный момент, а остальное можете внести в свой список пожеланий на сайте Amazon.

Кофеварка

Ну еще бы! Мы скоро перейдем к конкретным моделям.

Кофемолка

Из всех вложений в оборудование в погоне за истинным кофе это самое важное. Это может показаться нелогичным: разве не сама кофеварка является самым важным инструментом? Не-а. Вы можете купить кофеварку за 20 долларов. Но кофемолку купить за те же деньги вы не можете.

И давайте решим раз и навсегда: вы *должны* купить кофемолку.

Теперь о зернах. Чем больше площадь поверхности кофейных зерен, тем быстрее они теряют вкус и аромат. Размалываем их на крошечные кусочки? Чтобы наслаждаться кофейными зернами в лучшем виде, вам нужно размолоть их так же хорошо, как это делают в кафе. Так что не покупайте молотый кофе и не заказывайте помол кофе в продуктовом магазине. Вы должны молоть дома.

Существует два типа кофемолок: ножевые кофемолки и жерновые кофемолки. Давайте с ними познакомимся.

Ножевые кофемолки

Все, что вам нужно знать о ножевых кофемолках, – это то, что

они представляют собой абсолютный хлам, и вы не должны их покупать.

Ладно, немного подробнее об этом. Ножевые кофемолки – это те, у которых есть два маленьких заостренных ножа, и они кружатся, как злобный пропеллер. Если у вас уже есть кофемолка, это почти наверняка ножевая. Выбросьте ее. Или оставьте в качестве мельницы для специй.

Ножевые кофемолки – это дешевые и варварские аппараты. Они кромсают зерна грубо и без разбора, одни превращая в пыль, а другие оставляя частично нетронутыми. И это настоящая проблема, потому что кофе должен быть перемолот однородно, чтобы аромат распределился равномерно от частички к частичке, а после того, как вы допили кофе, на дне чашки не должно остаться жижи. Хуже того, ножевые кофемолки могут также генерировать много тепла, в результате чего вы будете ощущать жженый вкус кофе. Другими словами: эти кофемолки буквально самые худшие.

Жерновые кофемолки

Возможно, у вас уже есть несколько жерновых измельчителей, пусть даже и ручных: это ваши мельницы для соли и перца. Да, для ваших приправ вы выбрали более совершенный измельчитель, чем для вашего кофе.

Жерновые кофемолки в основном перемалывают зерна равномерно, дробя их между двумя металлическими поверхностями. Конические жерновые кофемолки перемалывают зерна с помощью двух конусов, один внутри другого, с заостренными краями, в то время как кофемолки с плоскопараллельными жерновами перемалывают зерна между двумя стальными дисками с нанесенной по окружности насечкой. Оба варианта работают отлично, хотя конические жернова ставят на более дорогие машины. И конические жерновые кофемолки действительно стоят очень дорого – начиная примерно со 100 долларов за что-то более или менее приемлемое и доходя до 1000 долларов за профессиональное коммерческое оборудование.

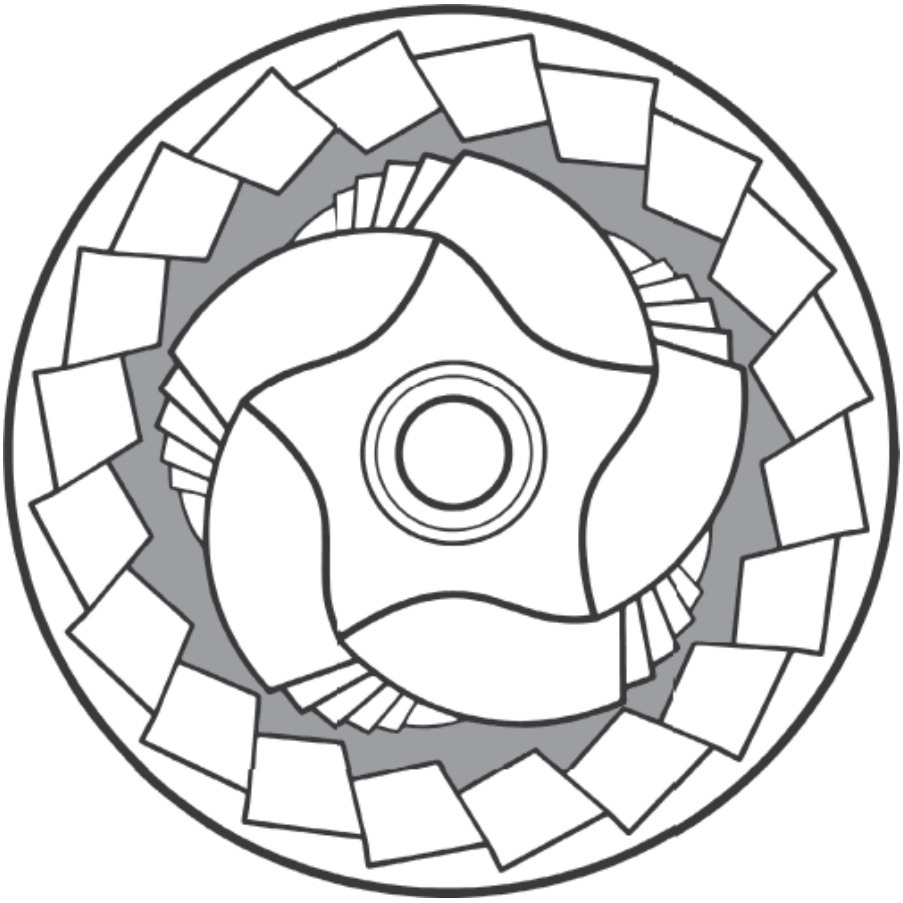
Высококачественные машины имеют всевозможные прибамбасы, и они, как правило, изготовлены из более качественных и долговечных материалов. Но наиболее существенным отличием между более дешевыми и более дорогими моделями является двигатель. Бюджетные машины, как правило, имеют высокоскоростные двигатели, а модные машины – низкоскоростные. Последнее является оптимальным, поскольку быстрые двигатели генерируют больше тепла, но вы особо не

обращайте на это внимание. Вы все равно можете приготовить действительно хороший кофе с более экономичной жерновой кофемолкой, а затем обновить ее, когда появятся деньги.

Вот еще несколько важных решений, которые вам придется принять при покупке кофемолки.

Ступенчатая регулировка помола против бесступенчатой

Разные бариста используют разный помол зерен для приготовления кофе. Знаете, это больше похоже на форматы видеоигр: вы можете вставить диск Xbox[109] в компьютер, но вы не сможете сыграть в «Call of Duty». Точно так же вы можете насыпать зерна мелкого помола во френч-пресс и приготовить кофе. Да, это, конечно же, будет кофе, но довольно грубый на вкус. Это еще одна причина, по которой нет смысла покупать молотый кофе в магазинах. Иначе у вас будет целый мешок кофе, который подходит только к определенным видам кофеварки. Так что вам нужно не *просто* купить хорошую кофемолку, вам нужно купить хорошую кофемолку, которая будет молоть кофе нужного размера.



Конические жернова

У кофемолки со ступенчатой регулировкой помола может быть от девяти до пятидесяти степеней помола, которые можно установить заранее, повернув ручку или диск. Кофемолка с бесступенчатой регулировкой помола, как следует из названия, не имеет «ступеней», достаточно слегка повернуть диск, и степень помола изменится.

Все плюсы и минусы очевидны: кофемолки со ступенчатой регулировкой помола легче использовать, они менее проблематичны. Но опции такой кофемолки ограничены. Например, вы хотите установить чуть более мелкий помол? Вы не можете. С другой стороны, кофемолки с бесступенчатой регулировкой помола предлагают больше возможностей регулирования процесса и больше пространства для экспериментов, но они сложнее и могут напугать новичков. Как вы можете точно определить идеальный размер помола зерен для аэропресса, когда вы даже не знаете примерный диапазон?

Дозатор или его отсутствие

Если вы когда-либо наблюдали за бариста в кофейне, измельчающим кофе для эспрессо (а к этому моменту, я надеюсь, вы наблюдали уже не раз), вы, вероятно, видели, как они передвигают рычаг в сторону, услышав четкий щелчок. После чего небольшая порция молотого кофе выгружается в портафильтр – устройство, состоящее из фильтра и ручки, которое присоединяется к головке группы эспрессо-машины.

Это дозированный помол кофе. Когда вы насыпаете зерна и включаете машину, молотые зерна не высыпаются автоматически с другого конца машины. Вместо этого они собираются в круглой камере, разделенной на отсеки, каждая размером по семь грамм. Может быть, вам знакома такая небольшая пластиковая зачетная фишка, которую вы перемещаете по доске в настольной игре Trivial Pursuit.[110] Так вот здесь то же самое, только вам не нужно отвечать на всевозможные вопросы по географии, чтобы заполнить все шесть частей зачетной фишки пластиковыми дольками. Каждый раз, когда нажимают на рычаг, камера вращается, и кофе из одного отсека, или «порция», высыпается через отверстие в любую емкость, которую вы держите.

Кофемолка без дозатора больше похожа на дробилку для древесных отходов: вы насыпаете кофейные зерна, а они высыпаются в перемолотом виде до тех пор, пока вы не нажмете выключатель. Этот принцип работы сложнее, хотя многие кофемолки имеют встроенный бункер для молотых зерен, но более гибкий.

Действительно, механизм дозирования в значительной степени полезен для приготовления эспрессо (ложная тревога: это будете не вы) в больших количествах (опять не вы). Короче: дома вам *не нужна* кофемолка с дозатором. Но по крайней мере теперь вы знаете, что означает щелчок.

Ручной помол

Кофемолки с ручным управлением – это потрясающе. Они используют жернова, они относительно дешевы, они портативны, они позволяют увидеть основную механику помола кофе в действии. Загвоздка в том, что вы должны приводить их в действие своими руками – процесс, который является утомительным и на удивление изнурительным. Хотя для большинства сортов кофе вам не нужно использовать ручную кофемолку.

Представьте, что у вас свидание и вы приглашаете его или ее

домой «на кофе», а затем следующие двадцать минут отчаянно крутите ручку кофемолки, словно играете на сломанной шарманке. Конечно, если вы не можете себе позволить хорошую электрическую жерновую кофемолку, ручная кофемолка по-прежнему предпочтительнее кофемолки ножевой или покупки молотого кофе. Приготовление кофе превратится в настоящую проблему, зато у вас будет больше стимулов просить, брать в долг, красть – делать все что угодно, лишь бы получить деньги и купить что-то получше.

Ручная кофемолка вернет вам где-нибудь от 40 до 100 долларов. Более дорогие, как правило, имеют деревянные и металлические корпусы, в то время как более дешевые оформлены в пластик, но и те и другие работают очень хорошо. Кофемолки бывают со ступенчатой и бесступенчатой регулировкой помола, с плоскими и коническими жерновами, но все ручные кофемолки не являются порционными. Как же тогда определить нужную порцию? – как только вы почувствуете боль в руке, вы скажете: «Достаточно».

Зерна

Для приготовления кофе необходимы кофейные зерна. Более подробную информацию о том, где и как их купить, вы найдете в главе 6.

Весы

Вы не сможете испечь хороший хлеб или стать успешным наркоторговцем без хороших весов. А сможете ли вы приготовить хороший кофе, не взвешивая его?

Вернемся к прекрасной буханке хлеба. Любой профессиональный пекарь скажет вам, что самая большая ошибка, которую делает большинство людей, выпекая дома хлеб, состоит в измерении ингредиентов по объему – мерной чашкой или мерной ложкой, а не на весах. Сто тринадцать грамм муки на весах – это точное измерение. Но чашка муки – это неточное измерение. Тип муки, способ ее хранения, а также ее просеивание могут повлиять на измерение объема чашкой. С кофейными зернами та же ситуация – разное происхождение, разновидности, методы обработки и стили обжарки будут влиять на плотность кофе, который вы покупаете.

Так каков лучший способ точного измерения вашего кофе? На весах.

Измерение воды по объему, очевидно, намного точнее. Но! Измерение воды до кипения не является правильным, потому что после испарения объем воды уменьшится, а измерение после кипения довольно проблематично, потому что вода начнет охлаждаться, пока вы будете суетливо переливать ее туда-сюда. Лучше всего поставить кофеварку на весы, а затем измерять, ориентируясь на массу, по мере ее заполнения. Таким образом у вас будет меньше шансов допустить ошибку и потратить время впустую.

Иногда, если вы, например, готовите кофе во френч-прессе, можно обойтись и без весов. А вот при использовании того же пуровера это непростительная ошибка. Но быть последовательным и точным не будет лишним никогда. Вы также будете гораздо меньше расходовать кофе впустую, что в конечном счете сэкономит ваши деньги.

Так как же подобрать весы

Некоторые навороченные модели весов, разработанные специально для приготовления кофе, включают в себя специальные функции, такие как встроенный таймер и поддон. А приложение в смартфоне предоставляет информацию о способе наливания воды. Если у вас есть 150 долларов, вы можете купить такие весы, но знайте, они вам *не нужны*. На приобретение хороших весов вам понадобится всего 20 долларов. У весов

должны быть следующие функции:

• они должны быть цифровыми (вы не можете заменить их весами из ванной);

• они должны отображать измерения в граммах;

• они должны быть точными, с допустимой минимальной погрешностью на 0,5 грамма;

• они должны иметь функцию «Тара», чтобы можно было поставить кофеварку на весы, нажать кнопку и обнулить ее вес;

• они не должны отключаться – или по крайней мере у них должна быть функция отмены этого режима. Многие методы приготовления кофе требуют, чтобы вы медленно вливали воду в течение нескольких минут, поэтому очевидно, что весы должны работать все это время.

Чашки

И, конечно, вам понадобятся чашки, из которых вы будете пить кофе. Разумеется, есть чашки, сделанные специально для кофе, но повлияют ли они существенно на получение удовольствия от напитка? Не-а. Может быть, они лучше сохраняют тепло или способствуют распределению ароматов, но вам эти чашки определенно *не нужны*. Если у вас уже есть кофейная кружка, это прекрасно.

Исключением здесь являются напитки на основе эспрессо, особенно такие, как сам эспрессо и макиато. Пить их из обычных чашек неудобно и неприятно. Поэтому, если вы пошли по коварной дорожке приготовления эспрессо дома, вам нужно будет купить чашки под эти напитки.

Графины

Если вы планируете варить большое количество кофе на несколько человек или хотите приготовить несколько чашек одновременно для себя, вам может понадобиться перелить ваш кофе в другую емкость, чтобы при этом он остался горячим, и/или остановить процесс варки. Это необходимо, если вы используете крупногабаритный пуровер или френч-пресс.

Ценовой диапазон специальных стеклянных графинов варьируется от 15 до 35 долларов. Но если эстетика и форма неважны, вы можете просто использовать термос или стеклянный кувшин от старой капельной кофеварки.

Чайник

Независимо от вашего способа приготовления кофе вам понадобится водонагревательный аппарат. Микроволновая печь просто с этим не справится. Для некоторых способов прекрасно подойдет чайник, который у вас есть на кухне. Другие, однако, требуют, чтобы вы вливали горячую воду очень медленно и точно, а этот старый дешевый кусок металла, гордо сидящий на вашей плите, не сможет это провернуть, потому что носик его почти наверняка слишком велик и короток, так что проконтролировать процесс наливания воды будет очень трудно.

Для таких случаев неплохо было бы приобрести специальный чайник с тонким, длинным, изогнутым носиком, похожим на шею гуся. Такой чайник можно купить онлайн или в магазинах кофейного инвентаря. Более дешевые модели, те, которые ставят греть на плиту, стоят примерно 30 долларов, а электрические – от 60 долларов. Электрические чайники позволяют вам выставить нужную температуру и поддерживать ее в течение некоторого времени, что очень удобно (особенно если у вас есть деньги на такие навороты).

Фильтры

Легко проигнорировать такую простую вещь, как фильтр, но в данном случае ваше решение о покупке может существенно повлиять на окончательный вкус и качество кофе, который вы варите. Некоторые кофеварки, такие как мока, френч-пресс и некоторые сифонные модели, имеют встроенные фильтры, так что в данном случае это именно та вещь, о которой вам не нужно беспокоиться. Но существует множество вариантов бумажных фильтров. Некоторые кофеварки совместимы с целым рядом брендов, поэтому у вас есть дополнительная возможность приобрести необходимый и доступный по цене фильтр. Для других требуются конкретные бумажные фильтры, конкретных производителей. В любом случае единственная трудность, с которой вам придется столкнуться, – это купить либо фильтры из чистой необработанной бумаги природного коричневатого цвета, либо отбеленные фильтры. Это в основном этический выбор. Многие считают, что коричневые фильтры могут исказить вкус кофе, добавив бумажный привкус, но отбеленные фильтры менее экологичны. По крайней мере, старайтесь покупать белые фильтры, которые отбеливаются природными кислородными отбеливателями, а не хлором. Хотя большинство основных брендов предпочитают именно отбеливание хлором.

Третий вариант, который выбирают многие, – это купить многоразовый металлический фильтр, что уменьшит вредное

воздействие кофеварения на окружающую среду. Но имейте в виду, что эти фильтры могут существенно повлиять на вкус напитка. Конечно, не обязательно, что влияние будет плохим – например, фильтры из нержавеющей стали, изготовленные для кофеварки «Кемекс», полюбились многим именно потому, что изготовленный с их помощью конечный продукт представляет собой более насыщенный и более ароматный напиток, чем приготовленный со стандартными бумажными фильтрами, производимыми той же компанией. Просто сделайте правильный выбор.

Термометр

Вода кипит при 100 ˚C, но оптимальная температура воды для заваривания составляет от 90 ˚C до 97 ˚C. Вы можете просто подождать минуту после закипания, чтобы вода слегка охладилась, и надеяться, что это правильная температура, или можете купить термометр и тут уж быть уверенным на все сто. Вам нужно что-то водонепроницаемое и быстродействующее стоимостью примерно 15 долларов.

Вода

Большинство кофейных напитков по крайней мере на девяносто восемь процентов состоят из воды. Если вы варите кофе с водой, содержащей грубодисперсные примеси,[111] конечный вкус напитка будет соответствующим. Если водопроводная вода в вашем городе содержит такие примеси (кашляй, Лас-Вегас, кашляй), тогда вам нужно сначала отфильтровать воду.

Выберите способ варки

В конечном счете вы должны стремиться овладеть несколькими стилями приготовления кофе или по крайней мере иметь определенное количество знаний, достаточных для того, чтобы поболтать о них в течение нескольких минут. Но самый простой способ отточить свои навыки в кратчайшие сроки – это выбрать один метод приготовления и полностью погрузиться в его изучение, пока не узнаете достаточно о том, как это работает и почему вам это нравится. Такой подход подойдет тем, кто не любит утруждать себя лишними телодвижениями. Так что вам просто необходимо сделать осознанный выбор наиболее предпочтительного для вас метода.

Очевидно, что вкус и качество должны быть важным фактором в процессе принятия решений, но вы можете научиться любить все что угодно, если достаточно этого выпьете. Цена, комфорт, трудность и то, как круто к этому приобщиться, – все это нужно принять во внимание. Вы же не выбираете обувь или автомобиль только по критерию «комфортабельность», поэтому не относитесь к этой покупке иначе.

Но прежде чем мы рассмотрим ваши предпочтения, давайте проведем душевную беседу об эспрессо-машинах.

Эспрессо-машина и почему вам не нужно ее покупать

Давайте сразу определимся: вы думаете, что вам дома нужна эспрессо-машина. На самом деле она вам не нужна.

Большинство устройств для приготовления кофе, которые вы будете использовать, довольно низкого качества: у них не так много движущихся частей, они не используют сложные технологии, но даже самая дешевая модель вполне пригодна для использования. А вот эспрессо-машины – это… ну, машины. Качество напитка, который они производят, прямо пропорционально качеству машины. Мартин Скорсезе не может записать отличный художественный фильм на портативной видеокамере, а чемпион бариста не может приготовить отличный эспрессо на машине стоимостью 250 долларов, купленной в «Walmart».[112]

Итак, причина номер один: цена. Стоимость хороших качественных бытовых эспрессо-машин начинается примерно от 700 долларов и выше. Вам также понадобится дорогая электрическая жерновая кофемолка, чтобы получить кофе мелкого помола, так что это еще больше денег.

Причина номер два: уровень сложности. Дело в том, что ваше любимое кафе третьей волны нанимает только профессиональных бариста с опытом работы в других кофейнях третьей волны, в то время как гигантские сети кафе берут на работу скучающих шестнадцатилетних ребят. Приготовление хорошего эспрессо – это мастерство. Даже когда вы работаете на профессиональном оборудовании, требуется много практики. Поэтому эспрессо, который вы готовите во время обучения, будет отстойным. Вы изведете такое количество молока, что хватит накормить население маленького острова, пока будете учиться взбивать молоко паром.

Но даже если у вас есть лишние деньги на хорошую машину и свободное время, чтобы узнать, как на ней работать, вот еще несколько причин, по которым вам стоит пересмотреть решение о покупке эспрессо-машины:

• они очень сложные;

• вы должны держать их в абсолютной чистоте, чтобы готовить вкусные напитки;

• почистить такую машину – это настоящая проблема;

• они занимают *много* места на столе;

• а качественные кофемолки занимают еще больше места на столе;

• они очень шумные;

• когда вы пригласите друзей на кофе, вам придется готовить каждый эспрессо индивидуально, что занимает много времени. В процессе приготовления вы будете перекрикивать свою машину, чтобы пообщаться с друзьями, а затем вам придется приниматься за уборку, которая займет еще больше времени. В итоге ваши друзья будут поражены вашей любительской попыткой приготовить латте, который даже рядом не стоял с тем латте, который они могли бы просто купить на улице.

Метод

Разница между методами приготовления кофе и фактическим кофейным оборудованием может действительно сбить с толку. Если мы говорим о «кофеварке пуровер», это означает метод пуровер, а эспрессо-машина использует метод эспрессо, а френч-пресс… иммерсионный метод? Давайте сломаем стереотипы.

ИММЕРСИОННЫЙ. Молотые зерна кофе полностью

погружены в воду в течение некоторого времени. Поскольку воде обычно требуется больше времени на абсорбцию ароматов кофе, этот метод способствует приготовлению более насыщенного, полнотелого кофе.

ПРИМЕРЫ: френч-пресс, сифон, кофеварка «Toddy».

ПУРОВЕР / КАПЕЛЬНЫЙ МЕТОД. Горячая вода наливается на молотые кофейные зерна, насыщая их, а затем через фильтр проходит по капле в нижнюю емкость. Термин «капать» относится к стандартным бытовым электрическим кофеваркам, поэтому мы склонны использовать термин «пуровер» или «ручной пуровер», когда говорим о ручном приготовлении кофе, требующем от человека самостоятельного наливания воды на молотые зерна кофе. Кофе, приготовленный методом пуровер, как правило, обладает более легким телом и представляет собой более чистый напиток.

ПРИМЕРЫ: «Chemex», «Hario V60», «Melitta».

ЭСПРЕССО. Поскольку в Соединенных Штатах эспрессо – относительно новое явление, многие относятся к эспрессо как к некоему обособленному виду кофе. Перестаньте. Эспрессо – это еще один способ приготовления кофе.

После того как вы освоите несколько разных методов приготовления кофе, вы сможете работать с кофемолкой с бесступенчатой регулировкой помола как профессионал и сможете отличить элитный кофе «Jamaica Blue Mountain» от уникального кофе «Ethiopian Harar», дегустируя вслепую. А *затем*, если вы все еще мечтаете сварить эспрессо дома, идите и потратьте свою зарплату за несколько месяцев на блестящую «машину-просьюмер».[113] До этого момента я настоятельно рекомендую направлять свое время и деньги в другое место.

Итак, давайте разберем разные методы приготовления и взвесим все плюсы и минусы каждого из них.

Френч-пресс

Французы традиционно варили и наслаждались ужасным кофе, и эта практика в значительной степени продолжается по сей день, хотя в Париже сейчас очень много хороших кафе. Тем не менее они действительно дали миру эту своего рода кофеварку. Первый патент на френч-пресс был подан несколькими французами в 1850-х годах, хотя его изобретение часто приписывают итальянскому дизайнеру, чей патент 1920-х годов

ближе к той продукции, которую мы используем сегодня.

Но мы отдадим дань французам, потому что за прошедшие годы этот метод не изменился: вы насыпаете молотые зерна кофе на дно колбы, наполняете ее горячей водой, ждете несколько минут, затем опускаете поршень вниз. Молотые зерна прижимаются к дну, оставляя чистый напиток. Получается богатый и насыщенный вкусовой букет, но и немного масляный.

Френч-пресс был популярен в Европе на протяжении десятилетий, но подобно EDM[114] настоящая слава пришла к нему именно в Соединенных Штатах в 1990-е годы. Тем не менее в большинстве высококлассных кафе он был потеснен электрической капельной кофеваркой для приготовления большого количества кофе и пуровером для приготовления индивидуальных напитков.

ПЛЮСЫ. Френч-пресс дешевый, быстрый и простой, и вы можете сразу приготовить несколько чашек кофе, что особенно удобно на работе. Он достаточно большой и привлекательный, так что рядом с ним вы чувствуете себя европейцем.

МИНУСЫ. Из-за пористого фильтра осадок проникает в напиток, создавая более дерзкий вкус, чем фильм Кена Лоуча.[115]

СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ. Стартовая цена приличного френч-пресса от датской компании «Bodum» около 30 долларов. Вы можете найти дешевле, но делать этого не нужно, потому что чем хуже фильтр, тем грязнее будет вкус конечного продукта. Вам также понадобится некая емкость, куда можно будет перелить кофе сразу после приготовления. Но как обсуждалось ранее в этой главе, что-то подходящее вы можете обнаружить у себя дома.

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ. Очень низкий.

РЕЙТИНГ. Если вы хотите точно определить момент, когда френч-пресс пережил пик популярности, вернитесь к 20 июля 2004 года, когда Тед Аллен порекомендовал его шестидесятишестилетнему человеку в эпизоде сериала «Натурал глазами гея». Это определенно солидный и уважаемый метод приготовления кофе.

Пуровер

Оригинальная кофеварка была изобретена немецкой домохозяйкой в 1908 году. Вероятно, это объясняет, почему у вашей бабушки есть такая же. Но не позволяйте этому факту

отбить у вас охоту двигаться дальше. С конца 2000-х годов этот метод становится модным и получает широкое распространение частично благодаря японскому пуроверу «Hario V60», попавшему на американский рынок и набравшему большую популярность среди бариста, и частично благодаря повторному появлению американской «Chemex» (см. далее). Конечно, есть куча других японских брендов – «Bee House», «Bonmac», «Kalita», а также некоторых неяпонских, чьи дизайны и материалы немного отличаются друг от друга. Тем не менее все они используют один и тот же метод: вы помещаете бумажный (иногда металлический) фильтр в конусообразную кофеварку, насыпаете молотые зерна и медленно вливаете горячую воду. Вода проходит через молотые зерна, происходит экстракция ароматических и вкусовых компонентов, и по капле напиток проходит через фильтр в нижнюю емкость. Конечный продукт чистый и ароматный – при условии, что вы все делаете правильно.

ПЛЮСЫ. Относительно недорогой способ, чтобы почувствовать себя истинным кофеманом. Данная кофеварка позволит вам поиграть с размером фильтра и помола и скоростью наливания воды, чтобы извлечь из зерен все самое лучшее. Кроме того, различные фильтры стоят недорого, вы можете собрать коллекцию, чтобы затем производить впечатление на друзей такими фразами, как: «Все знают «V60», но его также можно купить в «Crate & Barrel»[116] в наши дни. Я заказываю фильтры «Kalita Wave» в Йокогаме, но это того стоит – экстракция более ровная».

МИНУСЫ. Разнообразие фильтров означает, что многое может пойти не так. И хотя они выглядят довольно просто, некоторые кофеварки требуют длительной практики, чтобы выработать необходимые навыки и правильную скорость наливания воды.

СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ. Сами по себе кофеварки довольно дешевы – начиная с 4 долларов за пластиковую «Melitta» и до 20 долларов за стеклянный или керамический «V60», тогда как упаковка бумажных фильтров составляет около 4 долларов США, за исключением фильтров «Kalita Wave», цена которых около 13 долларов за упаковку. Но вы, определенно и безусловно, должны вложиться в чайник с длинным, тонким, изогнутым носиком для этого метода, и это, вероятно, будет самой дорогостоящей покупкой, связанной с пуровером. В настоящее время на рынке

представлено много других аксессуаров для пуровера – подставки, декантеры,[117] металлические фильтры, но это абсолютно необязательные дополнения.

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ. От среднего к сложному, в зависимости от кофеварки.

РЕЙТИНГ. Очень высокий и непоколебимый. Конечно, чем больше наворотов у японской модели, тем выше будет цена фильтров.

Кемекс

С технической точки зрения это тот же пуровер, и конечный продукт не так уж отличается по вкусу, но в действительности кофеварка кемекс заслуживает особого обращения. И потом она гораздо привлекательнее. В отличие от дриппера,[118] который вы устанавливаете на свою чашку, кемекс представляет собой большой стеклянный графин в виде песочных часов. Фильтр крепится в верхней емкости, а кофе прокапывает в нижнюю. Кофеварка уже прошла свой пик популярности, как и ее маленькие «кузины», но с давних пор она является иконой дизайна стиля Баухауз[119] и иконой функциональности. Созданная немецким изобретателем в США в 1941 году, кемекс прочно укрепила свои позиции в Музее современного искусства в Нью-Йорке с 1944 года, а Джеймс Бонд пользовался такой в фильме «Из России с любовью».

ПЛЮСЫ. За исключением вашей машины «Nespresso», которая оказалась у вас дома благодаря Джорджу Клуни или Пенелопе Круз, эта кофеварка очень сексуальна. Серьезно, даже если вы никогда не узнаете, как ею пользоваться, кемекс имеет большую декоративную ценность. А если вы научитесь варить в ней кофе, то поймете, что она гораздо легче в управлении, чем многие другие пуроверы. Кемекс готовит очень чистый напиток благодаря более толстым бумажным фильтрам, а большие модели позволяют приготовить несколько порций одновременно. Верный способ произвести впечатление на ваших гостей – это поставить на стол кемекс в конце ужина. Ваш вкус в дизайне, равно как и ваши таланты бариста, будет оценен по достоинству.

МИНУСЫ. Это занимает время. Как и с другими пуроверами, вы должны парить над кофеваркой, аккуратно наливая воду тонкой струйкой. Это также

довольно хрупкое и сложное устройство для того, чтобы им пользоваться на работе или во время путешествий.

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ. Средний. Нужно немного практики.

СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ. Стоимость кемекса из высококачественного стекла объемом на 8 чашек начинается примерно с 40 долларов и доходит где-то до 95 долларов за кемекс в стиле 70-х годов с красивым воротником посередине, выполненным из дерева и перевязанным кожаным шнурком. Пачка фильтров стоит около 7,5 доллара, хотя многоразовые фильтры из нержавеющей стали теперь доступны за 60 долларов США. Вам также понадобится чайник с длинным, тонким, изогнутым носиком.

РЕЙТИНГ. Супервысокий. Наверное, мы сейчас на пике использования кофеварки кемекс.

Аэропресс

Аэропресс был создан в 2005 году изобретателем, инженером и преподавателем Стэнфордского университета Аланом Адлером, более известным как создатель летающего диска Aerobie, который, в свою очередь, более известен как «нечто похожее на кольцо фрисби[120]». Так же как и Aerobie2, аэропресс изготовлен из пластика и работает очень быстро. Вы устанавливаете бумажный фильтр, насыпаете молотые зерна кофе и наливаете горячую воду в пластиковую колбу. Затем вставляете поршень и продавливаете. Обычно это считается иммерсионным методом, но фактическое время погружения очень короткое. Воздух между колбой и поршнем продавливает кофе через фильтр, и через шестьдесят секунд вы получаете насыщенный, невероятно гладкий напиток.

ПЛЮСЫ. Быстро, дешево, легко чистить, долговечно, портативно, вкусно.

МИНУСЫ. Процессу приготовления не хватает стиля, элегантности и пространства для экспериментов. Можно приготовить только одну или две чашки за раз. Само устройство похоже на усовершенствованный насос.

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ. Низкий.

СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ. 26 долларов за аэропресс и около 3 долларов за пачку фильтров. Несколько компаний также предлагают многоразовые металлические фильтры стоимостью от 10 до 18

долларов. Это отнюдь не является необходимостью, но они отлично подходят для путешествий и вносят некое разнообразие в процесс приготовления кофе, к тому же разнообразные фильтры влияют на вкус конечного продукта. Металлический фильтр в большей степени позволяет маслам проникать в напиток, чем бумажный. На выходе получается насыщенная чашка полнотелого кофе.

РЕЙТИНГ. Аэропресс не слишком привлекателен, но в США признание его растет. Так что, если вы хотите оказаться в первых рядах кофейной тенденции, это идеальное устройство. Аэропресс очень популярен в Скандинавии, которая в значительной степени находится на передовой линии мировых тенденций приготовления кофе. А соревнования по приготовлению кофе в аэропрессе становятся неотъемлемой частью программы обучающих секций по приготовлению кофе (да, есть и такие).

«Clever coffee dripper»

Пластиковая кофеварка «Clever Coffee Dripper» сделана тайваньской компанией «Absolutely Best Idea Development»[121] (нравится мне эта самоуверенность). Иногда это устройство называется «Abid»,[122] очень похоже на пуровер, но это совсем другой «зверь», можно сказать, творение самого Франкенштейна.

Вы устанавливаете в кофеварку бумажный фильтр, насыпаете молотые зерна кофе и наливаете горячую воду. Все как обычно, но у этой кофеварки есть пробка внизу, поэтому вода не начнет капать, пока вы этого не захотите. Это означает, что кофе может настаиваться в течение нескольких минут, превращая процесс приготовления в некий гибрид двух методов: иммерсии и пуровера. В результате получается чашка с телом и ароматом кофе, приготовленного во френч-прессе, и с чистотой вкуса кофе, приготовленного в кемексе, потому что осадок не проходит через бумажный фильтр. Наличие пробки означает, что вам не нужно медленно и осторожно наливать воду, что благоприятно как для тех, у кого проблемы с координацией, так и для тех, кто трудолюбием не отличается.

Другая компания под названием «Bonavita» недавно создала очень похожего конкурента, получившего название «Immersion Dripper»,[123] изготовленного из фарфора.

ПЛЮСЫ. Все новейшие тенденции пуровера для тех,

кто скрывает, что не любит вкус кофе, приготовленного в пуровере, или трудностей самого процесса. Вам также не нужен модный чайник. И это отличный вариант для рабочего места.

МИНУСЫ. Это может оказаться отличным вариантом для путешествия, но неизвестно, насколько «Clever» долговечен. И эту кофеварку нельзя мыть в посудомоечной машине.

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ. Низкий. Придется приложить чуть больше усилий, чем при использовании френч-пресса, из-за бумажного фильтра, но результат стоит дополнительных усилий.

СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ. Примерно от 18 до 22 долларов, в зависимости от того, модель какого размера вы покупаете, плюс около 5 долларов за пачку фильтров. Кофеварка «Bonavita Immersion Dripper» стоит около 40 долларов.

РЕЙТИНГ. «Clever» определенно зарабатывает бонусные очки за неизвестность. Кто-то скажет: «Это пуровер?» И вы можете сумничать: «Нет, эту кофеварку я приобрел в Тайване» (вы можете приобрести такие же и в Соединенных Штатах, но, так как производятся они в Тайване, формально это будет правдой), а затем можно небрежно обронить несколько фраз о различиях между иммерсионным методом и методом пуровера. С другой стороны, он довольно неуклюжий и менее стильный, чем остальные пуроверы. То же самое с ортопедическими кроссовками – облегчают жизнь и вроде близки к оригиналу. Но главное достоинство – это практичность.

Сифон

Как уже упоминалось в предыдущей главе, одной из модных тенденций приготовления кофе в американских кафе стал сифон или вакуумная кофеварка. На самом деле с давних пор сифон был домашней кофеваркой не только в Европе, но даже здесь, в Соединенных Штатах.

Первый известный патент был подан в Германии в 1830-х годах, но первая коммерчески успешная версия была создана француженкой в 1840 году. Американцы, по большому счету, продолжали варить кофе как мещане в течение следующих семидесяти лет – где-то до 1910 года, когда пара сестер из Массачусетса запатентовала версию под названием «Silex». Многие американцы покупали «Silex» и последующие сифоны,

спроектированные американцами, примерно до середины столетия, когда на смену пришли более простые и быстрые (и более фиговые) методы.

Удивительно, что затем сифон получил свое развитие в Японии, как в кафе, так и дома. И там он прочно обосновался. В настоящее время в Японии есть кафе, в которых подают кофе, заваренный только в сифоне, и даже проводится чемпионат мира по приготовлению кофе в этой кофеварке.

В результате одни из самых крутых сифонов производятся японскими компаниями, такими как «Hario» и «Yama». Хотя датский производитель «Bodum» и британский «Cona» также изготавливают популярные модели.

ПЛЮСЫ. Впечатляет не столько красота кофеварки, сколько сам процесс приготовления кофе. Когда вода поднимается в верхнюю колбу с кофе и заваривает его, вы чувствуете себя волшебником.

МИНУСЫ. Этот метод отнимает довольно много времени и сил, в то время как сама кофеварка очень хрупкая. Существует реальная возможность обжечься либо о стекло, либо о горелку. Многие надевают кухонные рукавицы или используют прихватки, заваривая кофе.

Не рекомендуется варить в ней кофе до полудня. Плохая идея играть с огнем, не выпив утренний кофе. Не портативная.

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ. Высокий.

СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ. Модели, которые ставятся на плиту, стоят от 35 до 55 долларов. Модели со встроенными горелками – от 55 до 300 долларов. Вам также понадобится термометр.

РЕЙТИНГ. Высокий. Если вы сможете освоить этот метод, вы будете поражать любого, кто ступит ногой в ваш дом.

Мока

После скутера «Vespa» и пишущей машинки «Olivetti» кофеварка мока, созданная в 1930-х годах является одним из самых успешных слияний итальянской формы и функциональности. Сегодня почти на каждой итальянской кухне, как и на латиноамериканской, найдется одна или несколько кофеварок мока.

Хотя иногда их относят к газовым кофеваркам эспрессо, но

мока формально не варит эспрессо. Тем не менее они работают аналогичным образом: вода проходит сквозь молотый кофе под давлением. Только не сверху вниз, а снизу вверх и с гораздо меньшим давлением, чем эспрессо-машина.

Дешевые, низкотехнологичные и стильные – сегодня вы найдете их во многих музеях современного искусства. Легко понять, почему они так прижились на своей родине, помешанной на эспрессо, особенно во время Депрессии. Возможно, этот напиток не совсем эспрессо, но он не так уж далек от него. А приготовление кофе дома с помощью кофеварки мока было более доступно, чем посещение модных эспрессо-баров для большей части населения страны.

Небольшая металлическая кофеварка мока состоит из двух камер, между ними расположена корзина-фильтр. Нижняя камера для воды, а корзина-фильтр для молотого кофе. Когда вода нагревается, под давлением пара она движется через отверстие в корзину-фильтр. А затем в верхнюю камеру поднимается готовый напиток.

ПЛЮСЫ. Стиль на века. Метод ручного приготовления, не требующий лишнего вмешательства.

МИНУСЫ. Вкус конечного продукта может быть немного грязным, и сам напиток часто переэкстрагируется, потому что его так легко перегреть. Если вы не сделаете все правильно, кофеварка может выплюнуть горячий кофе, как оскорбленная лама.

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ. Теоретически легко, но так же легко все испортить.

СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ. От 15 долларов за небольшую алюминиевую кофеварку до 50 долларов за большую блестящую модель из нержавеющей стали. Цена некоторых фантастических моделей доходит до 100 долларов и выше, но вам действительно не нужно переплачивать столько денег за их эстетическую ценность, если вы этого не хотите.

РЕЙТИНГ. Мока по-прежнему является довольно противоречивым устройством в мире кофе. *Может* приготовить очень приятную чашку кофе, но частенько это не так, поэтому предпочтительнее использовать другую кофеварку. Скажем, шансы пятьдесят на пятьдесят, что кто-то слегка поднимет бровь, узнав о вашем мастерстве приготовления кофе кофеваркой мока.

Мокко – могут быть проблемы

Если вы закажете мокко в Италии, то вам подадут чашку кофе, заваренного в кофеварке мока. А если вы закажете мокко в Соединенных Штатах, то вам принесут какую-то шоколадную ерунду (см. главу 4). Хотя эти напитки не связаны друг с другом, оба были названы в честь йеменского портового города Моха, который когда-то давным-давно был основным рынком кофе.

Есть также разновидности кофейного дерева мокка (иногда мока или мокко), предположительно родом из Йемена, но теперь оно выращивается и в других местах.

Следующий сбивающий с толку момент – кофе «Мокко-Ява». Этот кофейный бленд впервые был создан путем смешивания таких разновидностей, как «Йемен-Мокко» и «Индонезия-Ява». Название приклеилось к кофе, но в наши дни часть мокко обычно заменяется эфиопским кофе. Йемен все еще производит кофе, но много не экспортирует, а кофе «Ява» не всегда поступает с одноименного острова в Индонезии.

Кофе по-турецки

Итак: турецкий кофе, кипрский кофе, греческий кофе, египетский кофе, ливанский кофе… В основном это одно и то же. Конечно, есть небольшие региональные отличия в приготовлении и подаче, но густой напиток, который вы пьете после еды в ресторанах стран Ближнего Востока, Северной Африки и некоторых средиземноморских ресторанах, как правило, принципиально одинаков и существует уже несколько столетий.

Кофе готовят в небольшой латунной или медной емкости под названием турка, или джезва, или ибрик – в зависимости от того, с представителем какой национальности вы разговариваете. Емкость нагревается несколько раз на плите до образования пышной пены, затем содержимое выливают в небольшую чашку размером демитассе.[124] Такой кофе также часто варят с сахаром, с очень большим количеством сахара, а иногда и с молотым кардамоном или с другими специями.

Вряд ли вы много слышали о турецком кофе, но на самом деле это действительно приятная альтернатива эспрессо, если сварен из высококачественных свежемолотых зерен. Он обладает сильным насыщенным вкусом, хотя иногда немного скрипит на зубах, так как не используется фильтр.

ПЛЮСЫ. Достаточно просто приготовить. Некоторые расписанные джезвы действительно

великолепны. Когда вы пьете кофе по-турецки, едите шашлыки и курите кальян, кажется, что вы занимаетесь культурной деятельностью, а не ведете нездоровый образ жизни субботней ночью.

МИНУСЫ. Если среди ваших знакомых нет того, кто мог бы погадать на кофейной гуще, тогда, вероятно, впечатление от последних нескольких глотков будет испорчено.

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ. Фактически метод довольно прост, но требуется большая концентрация, потому что, если кофе достигает кипения, вкус уничтожается.

СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ. Маленькие, простые турки стоят примерно от 13 долларов, цена может доходить до 60 долларов за большие, красиво выгравированные или расписанные модели. Но вам также понадобится хорошая кофемолка, способная очень мелко измельчить зерна. Вы можете купить специализированные турецкие ручные кофемолки онлайн где-то за 60 долларов.

РЕЙТИНГ. Минимальный. Ваш дядя-хиппи, тот, который путешествовал по Ближнему Востоку в 60-е годы, вероятно, будет впечатлен, но этот метод приготовления никогда не считался крутым среди знатоков кофе.

Eva solo

Что? Да вы, наверное, даже не слышали об этой иммерсионной кофеварке. Позор! Потому что с ее помощью можно сварить потрясающую чашку кофе. И потом она довольно сексуальна. «Café Solo» была создана датской компанией «Eva Solo» (и часто указывается как «Eva Solo» в Соединенных Штатах) около десяти лет назад и с тех пор определенно приобрела много поклонников, но, похоже, немного поздновато.

Само устройство состоит из стеклянной колбы с сетчатым фильтром, вставленным в горлышко, и чехла из неопрена,[125] который застегивается вокруг колбы. Складывается впечатление, что кофеварка носит рубашку «North Face»,[126] но на самом деле это необходимо, чтобы поддерживать стабильную горячую температур у – и просто для того, чтобы кофеварка не выглядела глупо. Кофе настаивается в нижней части колбы, прежде чем пройти через фильтр в верхней части. В результате вы получаете чашку кофе, как если бы приготовили во френч-прессе, но более чистую.

ПЛЮСЫ. Простая в использовании, выглядит круто, отличная альтернатива френч-прессу. Если вы не хотите шокировать друзей, не имеющих к кофе никакого отношения, навороченной кофеваркой, это более сдержанный способ повыпендриваться.

МИНУСЫ. Дорогая. Лучше, чем френч-пресс, но не на пятьдесят же долларов?

СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ. Около 80 долларов в Интернете, может быть, чуть больше или меньше, в зависимости от того, где вы ее покупаете.

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ. Очень низкий.

РЕЙТИНГ. Средний. Эта кофеварка не такая шумная, какой была прежде, но она определенно высоко оценивается теми, кто ее знает. И потом, это датская кофеварка. Датчане изобрели Лего и Ларса фон Триера.[127] Они делают классные вещи.

Капсульные кофемашины

Маловероятно, что вы будете читать книгу под названием «Кофеман», если подумываете о покупке одной из этих вещиц, которые в настоящее время штурмуют мир. Так что, пожалуй, они заслуживают, чтобы их упомянули, – на всякий случай. Вы должны понимать, что это такое, когда сей аппарат появится на вашем рабочем месте. Тогда вы сможете самодовольно объяснить, почему ваш метод приготовления кофе является превосходным с точки зрения этики и вкуса.

«Nespresso», «Keurig», «Senseo» – независимо от того, с каким брендом вы знакомы, принцип работы у них одинаковый: вы вставляете капсулу или чалд[128] с молотым кофе в машину, нажимаете кнопку и получаете очень посредственный эспрессо. У некоторых моделей более высокого класса есть аэрочино[129] для взбивания молочной пены и другие прибамбасы.

ПЛЮСЫ. Привлекательность капсульной машины – это единственный аргумент, который я привела именно для того, чтобы не покупать эспрессо-машину. Хотя такая кофеварка стоит *как минимум* 100 долларов, это все равно намного дешевле, чем настоящая кофемашина, и вам не нужно обладать никакими специальными навыками, чтобы управлять ею. Капсулы стоят от семидесяти пяти центов до 1 доллара, что опять же недешево для домашнего приготовления, но дешевле, чем приготовленный в кафе латте стоимостью 4 доллара.

Впрочем, эспрессо в этой кофеварке получается довольно посредственным. Хотя, конечно, есть и такие, кто привык пить посредственный эспрессо.

Эти машины стали популярными во многих ресторанах, где даже посредственный эспрессо – это шаг вперед по сравнению с тем кофе, который там могут приготовить. И пожалуй, именно такой вариант существования этих машин является оправданным.

МИНУСЫ. Помимо посредственного кофе и некачественных, старых, уже перемолотых зерен (вам нужно что-то еще?), эти машины абсолютно нерациональны. Вы действительно хотите изводить кучу пластика каждый раз, когда вы готовите кофе? Подумайте об экологии.

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ. Даже четырехлетний ребенок может это сделать.

СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ. От 70 до 250 долларов плюс ваша гордость.

РЕЙТИНГ. Нулевой. Даже ниже нуля. Несметное количество раз ниже нуля.

Кофеварки для холодного заваривания кофе колд-брю

Если вы не живете во Флориде, вы, вероятно, не захотите пить колд-брю круглый год. И конечно же, это не ваш основной кофейный напиток. Но это абсолютно необходимый напиток для дома, потому что – давайте будем честными – даже самый придирчивый кофеман *не всегда* горит желанием молоть, отмерять и возиться с зернами каждый раз, когда он хочет выпить чашку хорошего кофе. Чтобы приготовить колд-брю, вам просто нужно раз в неделю предварительно заготовить один пакет концентрата, а затем достать его из холодильника и просто добавить воду. Хотя постойте, лучше один шот чистого концентрата утром – адская открывалка для глаз. На сегодняшний день самым известным устройством для приготовления колд-брю на рынке США является «Toddy». И теперь многие называют кофе колд-брю просто «кофе Тодди», независимо от того как он был приготовлен. Кофеварка была изобретена американцем по имени Тодд Симпсон еще в 1964 году, но популярной она стала лишь недавно. Другая очень похожая кофеварка – это «Filtron».

ПЛЮСЫ. Жутко просто, даже забывается методика заваривания кофе. Одного пакета концентрата хватает на

неделю. Можно взять с собой на пикник большой пакет концентрата. Очень портативная кофеварка.

Если вы готовы заплатить за киотскую башню, то она превратит даже самую жуткую кухню с микроволновкой, плитой и тостером в образец стиля. Например, компания «Yama» производит модели высотой 73 см, а компания «Hario» – высотой 45 см, которые больше подходят для дома, чем те гигантские модели, которые стоят в кафе.

МИНУСЫ. Напиток холодный.

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ. Вам придется немного поэкспериментировать, чтобы выработать правильное соотношение воды и молотых зерен кофе. А так уровень сложности низкий.

СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ. Вы можете собрать свою собственную версию этой кофеварки из банки «Mason Jar» и марли. «Filtron» или «Toddy» стоят около 40 долларов. Маленькие башни «Yama» и «Hario» – около 250 долларов, старайтесь думать о них как об искусстве, а не как о дорогих кофеварках. Поиск на «eBay» предоставляет огромный выбор странных и замечательных кофеварок от японских и южнокорейских производителей для холодного заваривания кофе, которые в США недоступны. Моя любимая корейская кофеварка называется «Juliet's Tears»[130] от компании «Café Romeo». Не знаю, хорошо ли это, я просто озадачена самой идеей назвать продукцию в честь скорби суицидального подростка. Маленький привкус трагедии в каждой чашке!

РЕЙТИНГ. Высокий. Популярность напитка колд-брю зашкаливает, и вы можете легко произвести впечатление на гостей, приготовив высококачественный напиток дома. Возьмите большой питчер на пикник, колд-брю и шашлык сделают свое дело – вы покорите сердца друзей.

Экспериментальные кофеварки

Постоянно растущее количество кофеманов и возрастающая популярность краудфандинга[131] дают почву для изобретения новых кофеварок, финансируемых онлайн за счет предпродаж и вкладов от фанатов кофе, которые желают ухватить следующее творение. Некоторые из них действительно оригинальны, но некоторые – просто улучшенные версии традиционных

кофеварок.

Как узнать, будет ли устройство хорошим? Это лотерея. Вы всегда можете взглянуть на родословную изобретателей. Узнайте, работали они в кофейной промышленности или это обыкновенные жестянщики? Но имейте в виду, что кофеварки «Melitta», «The Chemex», «AeroPress» и «Toddy» не были изобретены профессионалами.

ПЛЮСЫ. Вы могли бы застолбить себе следующую самую крутую кофеварку в мире кофе и затем похвастаться правом на ее приобретение.

МИНУСЫ. Вы могли бы застолбить себе действительно дорогой кусок пластика или стекла.

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ. Если вы получаете непроверенное устройство на «Kickstarter»,[132] то это явно экспериментальная модель. Вероятно, будут неполадки, которые надо будет устранить, и вы, скорее всего, подписываете и оплачиваете подопытного кролика, которым вы же и будете. Единственный, к кому вы сможете обратиться за советом и помощью, – это создатель кофеварки, так что, скорее всего, вам придется самому прокладывать путь через тернии к звездам. Это вовсе не означает, что будет *сложно*, но, вероятно, такой аппарат не подойдет в качестве вашей первой кофеварки.

СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ. Конечно, цена варьируется. С одной стороны, предпродажная продукция и продукция, изготовленная по схеме краудфандинга, обычно значительно дешевле, чем после того, как она будет выставлена на продажу. С другой стороны, скорее всего, ценник по-прежнему будет высоковат, потому что те, кто их производит, не обладают необходимыми инструментами для автоматизации процесса.

РЕЙТИНГ. Потенциально – довольно высокий. Потому что даже если кофеварка в конечном счете окажется барахлом, те, кто увидит ее у вас дома, просто не заметят этого. А если они захотят попробовать приготовить в ней кофе, вы сможете ответить: «Вы знаете, этот аппарат все еще находится в экспериментальной стадии процесса, это единственная модель в мире, и я еще *не совсем* ее усовершенствовал».

Кофе на ходу

Самый большой недостаток в получении удовольствия от

высококачественного кофе заключается в том, что вы уже не сможете вернуться к прежнему дешевому варианту. Вы и не должны! Но как насчет того, когда вы на работе? Или путешествуете?

Вероятно, вы не сможете приготовить кофе в таких условиях, но это не значит, что вы должны довольствоваться кофе из автомата или кофе, приготовленным кофеваркой в гостиничном номере.

Для работы

Ручная кофемолка, вероятно, будет наилучшим выбором в данной ситуации. Это на случай, если вы не сможете каким-то образом убедить своего начальника купить жерновую кофемолку. Можно, конечно, помолоть кофе утром дома перед уходом и принести его в пакетике на работу. Это не идеально, но лучше, чем ничего. Кофеварки, которым не требуется медленное, тщательное наливание воды, будут наиболее подходящими: аэропресс, «Clever» или френч-пресс. Конечно, можно принести на работу чайник, но, я думаю, это слишком. Целесообразность покупки весов для вашего рабочего места прямо пропорциональна тому, как часто ваши коллеги будут издеваться над вами. Это могут быть высказывания в духе восприятия вашего навязчивого режима приготовления кофе: «Ух ты, у Гарри, должно быть, такой изысканный вкус!» и «О-о, Гарри тр…т орехи!»

Для путешествий

Здесь чуть сложнее, но если вы возьмете с собой кофеварку, у вас будет больше возможностей попробовать кофе местной обжарки, куда бы вы ни направились. Аэропресс с многоразовым металлическим фильтром действительно непобедим в этом случае, потому что он вряд ли займет много места в вашем багаже и его намного легче чистить, чем любую другую кофеварку. Прихватите еще ручную кофемолку. И вы будете с улыбкой наблюдать, как ваши спутники давятся отвратительным кофе из фаст-фуда.

Дальнейшее чтение

• «Coffee Geek» (www.coffeegeek.com) – это популярный веб-сайт и форум для самых ярых поклонников кофе, с обзорами продуктов и руководствами как от профессионалов, так и от потребителей.

• «Seattle Coffee Gear» (www.seattlecoffeegear.com) – сеть магазинов и интернет-магазинов в Вашингтоне, которая продает широкий спектр оборудования как для любителей, так и для профессионалов. Даже если вы не покупаете их продукцию, сотрудники делают отличные видеоролики о себе, проверяя практически каждую позицию в своем каталоге, и не боятся определять и критиковать любые проблемы, которые находят. Это отличный способ увидеть продукцию в действии, прежде чем покупать ее.

• «Prima Coffee Equipment» (www.prima-coffee.com) – еще один розничный магазин, и у них тоже есть видео, сделанное в стиле «Эй, посмотрите на это потрясающее устройство!». Но все же полезно увидеть продукцию в действии. У компании также есть потрясающий блог с руководствами по приготовлению кофе и сравнениями продуктов.

6
Купите кофейных зерен

Даже с лучшей кофемолкой и кофеваркой в мире вы просто не сможете приготовить хороший кофе из плохих зерен.

Если вы уже зависаете в классных кафе, тогда получить доступ к лучшей продукции не так уж и сложно. Вы отдаете им слишком большой процент вашего дохода, и они обменивают его на умопомрачительный продукт, не так ли? Ну, может быть. Даже в самых крутых кафе в городе вам нужно знать, что искать, иначе вы можете набить сумку очень дорогим компостом.

И даже после того, как вы получили хорошую продукцию, вы все равно можете столкнуться с паршивым кофе, если не знаете, как позаботиться о нем. Итак, давайте разберемся, где делать покупки, на что нужно обратить внимание и как действовать дома.

Где же зерна?

В этом мире после создания Amazon Prime[133] тратить более пяти минут на покупку какой-либо вещи просто смехотворно. Но если вы хотите заполучить лучшие зерна, вам нужно провести исследование и, возможно, выйти из дома. Предположим, что вы уже нашли достаточно модную кофейню третьей волны согласно главе 4. Вы уже знаете по крайней мере одну модную компанию-обжарщика третьей волны, какие бы сорта кофе они ни использовали. И наверняка вам будет казаться, что это довольно хороший вариант для покупки первой партии кофе. Но данное кафе, возможно, не самое оптимальное место для покупки зерен, потому что не всегда бариста окажется хорошим продавцом. Итак, вот лучшие варианты поиска отличного кофе в порядке (моего) предпочтения.

Компания-обжарщик управляет кафе

На самом деле есть два типа модных кафе третьей волны – те, которыми управляют компании-обжарщики, и те, которыми они не управляют. Первые – это ваш лучший выбор как покупателя. У этих ребят самый свежий продукт, и они дают отличные рекомендации, что покупать и как это приготовить, вы даже сможете покупать кофе у человека, который сам его обжаривал. Они также часто продают свою продукцию в меньших количествах, чем где-либо в другом месте, что очень удобно, если вы покупаете только для себя.

Компания-обжарщик не управляет кафе

Кафе, которые не являются частью бизнеса компаний-обжарщиков, закупают у них зерна. Сотрудники таких кафе могут быть менее осведомленными о продукции, они, вероятно, будут продавать только большими объемами, а то, что у них есть на складе, необязательно будет свежим. Я много где бывала и в самых высококлассных кафе находила на полках запылившиеся пачки с кофе. Потенциально это все еще отличный вариант, просто будьте внимательны и проверяйте дату обжарки (см. далее в этой главе).

Онлайн

Еще один замечательный вариант покупки кофейных зерен – через веб-сайты компаний-обжарщиков. Взгляните на их правила доставки. Хорошие компании отправят вам кофейные зерна по почте вскоре после того, как они будут обжарены (при условии, что вы живете вблизи цивилизации), и доставят их вам довольно свежими. Многие небольшие компании-обжарщики обжаривают зерна и отправляют заказы один раз в неделю, и это хороший знак того, что они действительно заботятся о свежести и качестве продукции и гарантируют ее употребление в лучшем виде. Единственный недостаток – это отсутствие бариста, чтобы помочь вам сделать выбор. При покупке зерен через Интернет обращайте внимание, что большинство компаний-обжарщиков не продают кофе в малом количестве, поэтому всегда проверяйте вес кофе, который вы «добавляете в корзину». Некоторые компании-обжарщики предлагают «подписки», то есть регулярную отправку новых партий кофе. Такой вариант подходит, если вы забывчивы, но если употребление кофе носит непостоянный характер, тогда лучше отказаться.

В настоящее время также существует ряд услуг, подписавшись на которые вы будете получать коробочку с тестерами кофе разных компаний-обжарщиков через одинаковые промежутки времени. Это хороший способ попробовать кофе лучших обжарщиков со всей страны (некоторые из них действительно хороши), но цена на такой кофе обычно немаленькая. И, безусловно, здесь свою роль должны сыграть этический и экологический аргументы, чтобы поддержать местных обжарщиков.

Продуктовые магазины

Вы *можете* купить зерна в продуктовых магазинах, но определенно не в таких, которые опускают купоны в ваш почтовый ящик на приобретение вырезки и замороженных вафель по акции «Один плюс один». Возможно, вы купите хорошие зерна в местном кооперативе хиппи. Это тот, который пахнет маслом лаванды и на рекламном щите которого значатся викканские шабаши[134] и группы обнаженной йоги. В таких местах в приоритете органическая и справедливая торговля качественными и свежими продуктами.

В действительности то, что вы ищете, является составляющей таких небольших супермаркетов, которые продают очень дорогой сыр и домашнее арахисовое масло. В этих местах также есть кофе от хороших местных обжарщиков. Но даже тогда вам нужно тщательно изучить упаковку, чтобы убедиться, что кофе

действительно свежий, потому что очень часто он таковым не будет. Например, продуктовый магазин, куда я захожу, предлагает фантастический выбор кофейных зерен от самых лучших обжарщиков, но когда я проверяю этикетку, частенько оказывается, что зерна жарили более месяца назад. Я уверена, что по экономическим соображением для них не имеет смысла заниматься ротацией кофе так часто, как он того требует, но это их проблема. Именно поэтому для меня это наименее предпочтительный вариант. Если вам нужно купить зерна в продуктовом магазине, постарайтесь взять самую дальнюю упаковку на полке, скорее всего, этот кофе будет самый свежий. Да, это глупо, но что вы можете сделать?

Фермерские рынки

Это немного альтернативный вариант. Обычное дело для маленьких компаний-новичков в мире обжарки – начинать с продажи своей продукции на фермерских рынках. Даже если их кофе еще не самый крутой, для вас это прекрасная возможность пообщаться с профессиональным (хорошо, с полупрофессиональным) обжарщиком и выяснить все до мельчайших подробностей о происхождении кофе, о том, что обжарщики с ним делают и как вам следует его варить. Купите у них немного зерен, а затем вернитесь на следующей неделе, чтобы обсудить результат приготовления.

Очевидно, вы не можете *рассчитывать* на этот вариант – не все живут рядом с фермерскими рынками, и не на каждом фермерском рынке есть поставщик кофе, не говоря уже о наличии хорошего кофе, к тому же рынки в основном сезонные. Но хотя бы один раз такой вариант стоит попробовать.

Познакомьтесь с продукцией поближе

На некоторых упаковках компаний-обжарщиков детально представлены картины Марка Ротко,[135] минималистские и мистифицирующие, в то время как у других компаний оформление упаковки напоминает форму водителя NASCAR,[136] обклеенную логотипами и сертификатами. Вы ведь хотите выйти из магазина кофе с понравившейся вам продукцией, но при этом не хотите показаться полным придурком, обращаясь к продавцу: «Э-э, мне бы «Fazenda», спасибо». Что на португальском языке означает «ферма», и это единственное слово, которое вы смогли прочитать на этикетке бразильского кофе. Но, к сожалению, продавцу это ни о чем не скажет. Так что же все это значит?

Что в имени твоем?

Когда-то кофе называли такими именами, как «Утреннее солнце» и «Полуночный экспресс». А теперь у компании-обжарщика «Stumptown Coffee Roasters», например, есть что-то для продажи под названием «Guatemala Finca El Injerto – Bourbon». Возможно, не самое понятное имя для новичка в мире кофе. Но не отчаивайтесь, на самом деле это довольно просто, если вы сможете произвести структурный анализ названия. «Guatemala» – это… Гватемала. «Finca» является испанским обозначением недвижимости, поэтому «Finca El Injerto» – это название поместья (в основном, фермы). И если вы читали главу 3, вы знаете, что бурбон является разновидностью кофейного дерева (извините, в его зернах нет алкоголя). Вот еще один пример от компании «Blue Bottle Coffee»: «Ethiopia Yirgacheffe Gelena Abaya Washed». Вы знаете Эфиопию, и к настоящему времени, вероятно, знаете, что Йергачеффе – известный регион в Эфиопии, где выращивают кофе. Вероятно, вы не знаете, что Gelena Abaya – это субрегион Йергачеффе (эй, я нашла это в Google), но вы можете догадаться, что это либо название фермы, либо недвижимости или кооператива. И опять же, если вы читали главу 3, то знаете, что «washed» – это мытый способ обработки зерен. Особо не переживайте, так как никто не ожидает от вас энциклопедических знаний о названиях ферм и крошечных субрегионах. Просто сосредоточьтесь на том, что вы знаете, а в остальном положитесь на Google.

Компании-обжарщики часто маркируют свой кофе очень длинными, непонятными названиями. Не позволяйте им запугать вас.

Мелким шрифтом

Независимо от того, как называется кофе, на некоторых этикетках также перечислены такие детали, как страна и регион происхождения, способ обработки, высота выращивания, разновидность сорта и описание вкусового букета. Возможно, вы захотите вернуться и подробней ознакомиться с этой информацией в главе 3, чтобы эти сведения что-то для вас значили.

Дата обжарки

Очень важно проверять сроки годности, указанные на продуктах питания. Что касается кофе, то он может храниться довольно долго, но это не значит, что его стоит пить.

У обжаренного кофе очень короткий срок хранения. И часы начинают тикать с момента его обжарки. Качество начинает ухудшаться примерно через десять дней, поэтому в идеале кофе нужно употребить в течение двух недель после его обжарки. Кофе не будет *плохим* через пять недель – по сути, его вкусовой букет будет просто скучным. А жизнь слишком коротка для скучного кофе, особенно когда вы платите большие деньги.

Вот почему самая важная дата на упаковке кофе, самая важная информация о периоде кофе – это та часть, в которой указано «обжарка». Когда вы начнете присматриваться к дате обжарки, вы, вероятно, будете в шоке от того количества продовольственных магазинов и кафе, которые продают кофейные зерна, обжаренные *месяцы* тому назад. И если компания-обжарщик не маркирует пачки с кофе датой обжарки, то это явно не та компания, которая вам нужна.

Fair trade

Большинство людей знакомы с термином «fair trade»,[137] но имеют довольно смутное представление о том, что конкретно стоит за этим.

Все очень просто. Для получения сертификата от Fair Trade USA[138] – зеленый кружок логотипа или Fairtrade International – зелено-синий кружок логотипа, производители кофе должны соответствовать определенным этическим и экологическим стандартам, а именно: запрет детского труда, отсутствие ГМО, демократические процессы принятия решений, безопасные условия труда – вот только некоторые из них. И в свою очередь, закупщики должны заплатить минимальную цену за кофе, а также

предоставить дополнительные средства, которые возвращаются в развитие региона и фермы. Важная информация о сертификации справедливой торговли заключается в том, что это необязательно маркер лучшего *кофе*. Это просто кофе, произведенный в условиях, которые соответствуют определенному стандарту, с целью улучшения жизни для работников и их регионов.

Исторически сложилось так, что Fair Trade USA, как и Fairtrade International, имеют только сертифицированные кооперативы производителей, но не частные фермы. Это одна из причин, по которой многие компании-обжарщики третьей волны не покупают зерна, сертифицированные как «fair trade». Им легче получать высококачественные зерна у частных ферм, чем у группы ферм. Fair Trade USA в настоящее время осуществляет пилотные программы для охвата небольших ферм, а также работников на больших участках. Но пройдет немало времени, прежде чем это примет глобальные масштабы.

«Cup of excellence»

«Cup of excellence»[139] звучит как название дешевой подделки Гарри Поттера, но на самом деле это серия конкурсов. Начало было положено в 1999 году группой людей, специализировавшихся в области спешелти-кофе, и конкурсы проводились в основном в некоторых странах Южной и Центральной Америки и Африки.

Грубо говоря, вот как это работает: любая ферма может представить свои зерна на соревнование своей страны. Зерна обжариваются, и местные дегустаторы пробуют их, а затем оценивают по стобалльной шкале. За первые три раунда происходит сокращение представленных сортов до шестидесяти. Это те, которые набрали более восьмидесяти пяти очков. Затем жюри дегустаторов со всего мира проводит еще три раунда, после которых остается десять сортов кофе.

Но *главный* приз вручают, когда организация устраивает аукцион в Интернете и выставляет на продажу лучшие сорта кофе. Самые лучшие зерна уходят по баснословным ценам. Большую часть денег от продажи кофе получают производители. Победившая партия кофе из Гватемалы в 2014 году ушла за 42,4 доллара за фунт, а из Гондураса – за 35,1 доллара за фунт. В то же время текущая рыночная цена на зерна арабики на момент написания книги составляла около 1,8 доллара за фунт.

Так же проводится очень похожий конкурс – «Best of Panama». Помните тот супердорогой сорт геша, упомянутый в главе 3? Так вот победитель-2014 «Best of Panama» ушел за 107,86 доллара за

фунт.

Иногда компании-обжарщики ставят отметку победителя «Cup of Excellence» на этикетке.

Coffee review scores

«Coffee Review» (www.coffeereview.com) – это веб-сайт, который занимается именно тем, что вытекает из названия. Это не отзывы на «желтых страницах», это форум оценки кофе. Сайт ведется ветераном каппинга и писателем Кеннетом Дэвидсом. На этом сайте каждый месяц оцениваются десятки сортов кофе – каждый по 100-балльной шкале, а также описываются вкусовые характеристики. Если кофе получает высокие оценки, обычно более девяноста, некоторые компании-обжарщики укажут их на этикетках кофе вместе с логотипом сайта.

Direct trade

Как обсуждалось в главе 2, «direct trade»[140] – это нерегулируемый термин, который означает разные понятия для разных людей. Например, для пуристов кофе «прямая торговля» означает, что компания-обжарщик купила кофе *непосредственно* у производителя по цене, обговоренной непосредственно с ним. В идеале все строится на постоянных отношениях между производителем и компанией-обжарщиком. Но другие закупщики могут покупать зерна с фермы, на которую они никогда не ступали, через посредника, и все равно на упаковке будет штамп «direct trade».

Если вы хотите узнать больше о том, что означает та или иная терминология компаний-обжарщиков, то лучше всего обратиться к их сайтам. Многие компании выкладывают довольно подробную информацию о происхождении и о процессе покупки кофе. У некоторых есть список принципов, другие предоставляют ежегодные отчеты, некоторые даже раскрывают фактические цены, по которым они покупали кофе у производителей. Если закупщик зеленого кофе регулярно посещает фермы и взаимодействует с ними и с кооперативами «по происхождению», как они говорят, то на сайте могут вести очень подробный блог. Или, если вам нужна информация, просто свяжитесь с ними.

Между тем, если на пачке кофе нет штампа «direct trade» или чего-то подобного, это *необязательно* означает, что компания-обжарщик не проявила должной осмотрительности, или не заплатила справедливую цену, или произошло что-то подозрительное. Большинство крупных компаний-обжарщиков

получают свои зерна через надежных импортеров и экспортеров, которые гарантируют справедливые цены и грамотное ведение сельского хозяйства. Или же кофе могло быть куплено на аукционе. Или, может быть, им просто не нравится этот термин.

Organic

Кофейная этикетка со знакомым логотипом «USDA Organic» или просто «organic» означает, что и ферма, которая вырастила по меньшей мере 95 процентов зерен, и компания-обжарщик, которая обжарила эти зерна, и кто-либо еще, кто имел к этому отношение (например, импортер или деревья, содержащие небольшое количество кофеина), были сертифицированы как органические. Так что этот термин значит гораздо больше, чем простое отсутствие опрыскивания кофейных деревьев химическими препаратами, оборудование и складские помещения также подлежат обязательной проверке.

Если покупка и потребление органических продуктов важно для вашего здоровья, или окружающей среды, или потому, что вам кажется, что это произведет впечатление на ваших друзей-яппи, тогда «organic» – это именно тот штамп, который нужно искать на упаковке. Но имейте в виду, что большое количество ферм, которые выращивают и поставляют кофе во многие страны, неофициально являются органическими. Получение сертификатов стоит денег и времени, и многие фермы не могут себе этого позволить.

Bird friendly

Я не хочу портить вам праздник, но большое количество кофе, которое вы употребляли в своей жизни, очень дорого обошлось для окружающей среды. Кофейные деревья любят солнце, а птицы и другие очаровательные (и даже не очень очаровательные, но все еще очень важные) существа любят располагать свои жилища на этих деревьях. Так что Смитсоновский центр перелетных птиц предлагает сертификат «Bird Friendly» тем фермерам, которые поддерживают места обитания для перелетных птиц и дикую природу вообще. Этот сертификат не так легко получить. Ведь это означает, что ваша ферма должна быть сертифицирована как органическая, иметь покрытие тени не менее 40 процентов от площади земли и соответствовать минимальной квоте разновидности деревьев и флоры. И это помимо ряда других критериев. Фермы также должны платить – не только за сертификацию SMBC,[141] но также

и за органическую.

Shade-grown

Некоторые компании-обжарщики маркируют свой кофе «shade-grown»[142] без какого-либо подтверждения. Если у вас есть сомнения на этот счет, просто позвоните им или посетите их фирму и спросите, что именно они подразумевают под этим термином и как они могут это обосновать. Круто, когда можно иметь дело с небольшими компаниями-обжарщиками, которые действительно рады побеседовать с вами о кофе, а не с гигантскими безликими корпоративными монстрами.

Rainforest alliance

Международная некоммерческая организация Rainforest Alliance сертифицирует фермы под «экологическим» баннером. Вероятно, потому, что ее логотип – зеленая лягушка, а название звучит как название музыкальной группы хиппи. Но, помимо отказа от использования определенных пестицидов и защиты дикой природы, ее список из девяноста девяти критериев также включает многие социальные и экономические требования, такие как стандарты безопасности, отсутствие детского труда и доступ к медицинским услугам. В целом 80 процентов критериев должны быть выполнены. Но на самом деле обязательными для фермерских хозяйств являются лишь пятнадцать процентов, поэтому организацию иногда критикуют за то, что она не является такой строгой и всесторонней, как Fair Trade или другие организации, осуществляющие сертификацию производителей. Если на упаковке кофе есть печать «Rainforest Alliance» без какого-либо уточнения, тогда по крайней мере 90 процентов зерен внутри должны быть сертифицированы. Однако в пачке может быть всего 30 процентов сертифицированных зерен, если есть письменное заявление об отказе от ответственности. Такой сертификат также стоит денег.

Что теперь?

Итак, вы нашли идеальный магазин кофе. Вы нашли идеальные зерна – органические, выращенные в тени, единого происхождения, со штампом «Прямая торговля». Ну что, вы у цели, ведь так? Не-а. Теперь вы как потребитель должны сделать кое-что еще, чтобы убедиться, что ваши удивительные кофейные зерна – это именно то, что нужно.

Купите чуть-чуть

Это обычный здравый смысл: вы знаете, что вам нужно использовать кофе в течение нескольких недель после обжаривания. По истечении этого срока неиспользованный кофе утратит свой вкусовой букет и деньги окажутся потрачены впустую, чего вы, конечно же, не хотите. Поэтому вы должны купить небольшое количество зерен. Но это легче сказать, чем сделать, особенно если вы ненавидите делать покупки или любите скупать все оптом. Опять же, попробуйте взглянуть на кофе как на скоропортящийся продукт. Вы же не покупаете оптом бананы или молоко? А за кофе вы платите чертовски много, гораздо больше, чем за фрукты или за молочные продукты.

Возможно, вам придется принять непростые решения. Скажем, вы пьете только одну или две чашки в день, но вес самой маленькой пачки кофе вашей любимой компании-обжарщика 450 грамм. Вы хотите рискнуть и выбросить неиспользованный вовремя хороший кофе? Или по истечении двухнедельного срока вы будете пить дрянной кофе? Или, может быть, вы хотите сменить одну любимую компанию на другую – ту, которая продает кофе в пачках по 230 грамм?

Храните кофе правильно

Вот теперь вы почти у цели, но есть еще кое-что, что вы должны знать. А именно правильное хранение кофейных зерен. Иначе зерна испортятся. Например, если положить их в морозильник или холодильник, ваш напиток по вкусу будет похож на замороженный горошек или на старый майонез. Еще один способ погубить зерна – это оставить открытую упаковку на полке: воздействие кислорода, солнечного света, тепла и влаги будет способствовать скорейшему ухудшению качества кофе, не говоря уже о муравьях, мышах и любой живности, которая

проживает на вашей кухне.

И ради бога не храните зерна в кофемолке. Кофейни могут заполнить хопперы[143] зернами, потому что они быстро их используют. Вы же собираетесь употреблять несколько чашек в день. Отмерьте, сколько зерен вам действительно нужно для одной порции, и насыпьте в кофемолку нужное количество.

Правильное место для хранения кофейных зерен должно быть прохладным, темным и сухим. Желательно хранить в воздухонепроницаемом контейнере. Идеально подойдет пластик или стекло, потому что металлические банки могут придать кофе металлический привкус.

Дальнейшее чтение

• Если вы хотите больше узнать об экологически чистом кофе и о влиянии вашей кофеиновой привычки на весь остальной мир, то книга *«The Coffee Book: Anatomy of an Industry from Crop to the Last Drop»*[144] Нины Латтингер и Грегори Дикума является поистине хорошим учебником. Один из авторов работал на предшественника Fair Trade USA, поэтому упор делается в этом направлении, хотя само издание немного устарело. Но проведенные исследования экономических, социальных, политических и экологических последствий мировой торговли кофе по-прежнему актуальны. В этой книге вы найдете много интересных фактов, а также данных о рынке кофе.

7
Рецепты

Итак, настал момент истины. Вы нашли идеальную кофеварку и кофемолку согласно вашему вкусу и бюджету. Вы принесли домой пачку весом 340 грамм зерен единого происхождения, обжаренных два дня назад, из вашего любимого кафе. Вы позаимствовали весы и термометр на кухне у ваших родителей. Вы помыли новую кофейную кружку, которую вы получили в качестве подарка от Санта-Клауса на работе. У вас есть все, что нужно, чтобы создать удивительный кофе дома. Теперь вам просто нужно разобраться, как это сделать.

Следующие рецепты отнюдь не являются истиной в последней инстанции, как раз наоборот. Это те рецепты, с которых вам стоит начать. Но сначала рассмотрим еще несколько советов.

Профилированное соотношение рекомендуется

Это может показаться безумием, но наименее важной информацией в этих рецептах является мера веса. Большинство тех, кто занимается приготовлением кофе, не назовут какого-то одного конкретного, «правильного» количества кофе или воды. Если вы опросите пятьдесят хороших бариста о том, как они готовят кофе в кемексе, количество кофе и воды, которые отмеряет каждый, будут абсолютно разными – и тем не менее все они приготовят прекрасный кофе.

Как правило, соотношение кофе к воде 1:16 считается хорошей отправной точкой для большинства методов, и большинство рецептов в этой книге ориентированы на эту цифру. Тестирование других коэффициентов не только прекрасно, но и полностью поощряется. Главное – быть точным и методичным. Хотите немного покрепче? Не добавляйте необдуманно еще ложку кофе, измените соотношение кофе к воде на 1:15. Если этот вариант вам понравится больше, вы точно будете знать, как это повторить в следующий раз.

Если вам кажется, что все это слишком сложно, есть очень полезный онлайн-конвертер соотношений: www.chriscorwin.com / *кофе—вода—коэффициент—калькулятор*.

Охладите воду

Никогда не используйте кипящую воду для приготовления кофе. Вода должна быть между 90 °C и 97 °C. После закипания дайте воде постоять минуту или используйте термометр.

Время не на вашей стороне

Знаете, как это бывает? Вы думаете: «Я просто буду играть в эту видеоигру / читать эту книгу / просматривать новостную ленту / стоять под душем еще пять минут…» – и вдруг прошло полчаса! Ваше чувство времени оставляет желать лучшего. Используйте таймер для приготовления кофе по рецепту, который предписывает определенный период времени. Вам не нужно покупать его, просто найдите приложение для своего телефона. Желательно, чтобы подсчет шел как в прямом, так и в обратном порядке, и, конечно, важно наличие будильника.

Взвешиваем

Как указано в главе 5, ваши результаты будут намного эффективнее, если вы измеряете как кофе, так и воду на весах, а не ложками и чашками. В большинстве случаев вы можете просто поставить ваше кофеварочное устройство на весы, нажать кнопку «Тара», и вес обнулится. Добавьте указанное в рецепте количество кофе, снова нажмите «Тара», затем медленно добавьте воду до нужного объема.

Кроме того, чтобы соответствовать стандартной терминологии в кофейной промышленности и потому, что именно этой мерой проще пользоваться, в этих рецептах вместо унций используются граммы. Не обвиняйте меня, обвините Рональда Рейгана в отмене введения метрической системы в Америке. В эту книгу включены таблицы перевода единиц измерения в Приложении В, а множество приложений и веб-сайтов помогут конвертировать цифры из или в имперские и метрические измерения. У большинства весов также есть настройки для тех и других измерений.

Сначала помол, правильный помол

Ни один из этих рецептов не включает в себя измельчение зерен в качестве отдельного пункта, потому что вы умный человек, которому не нужно говорить, что зерна должны быть измельчены до приготовления кофе. Измельчите зерна непосредственно перед приготовлением. Вы ведь хотите, чтобы напиток был настолько свежим, насколько это возможно.

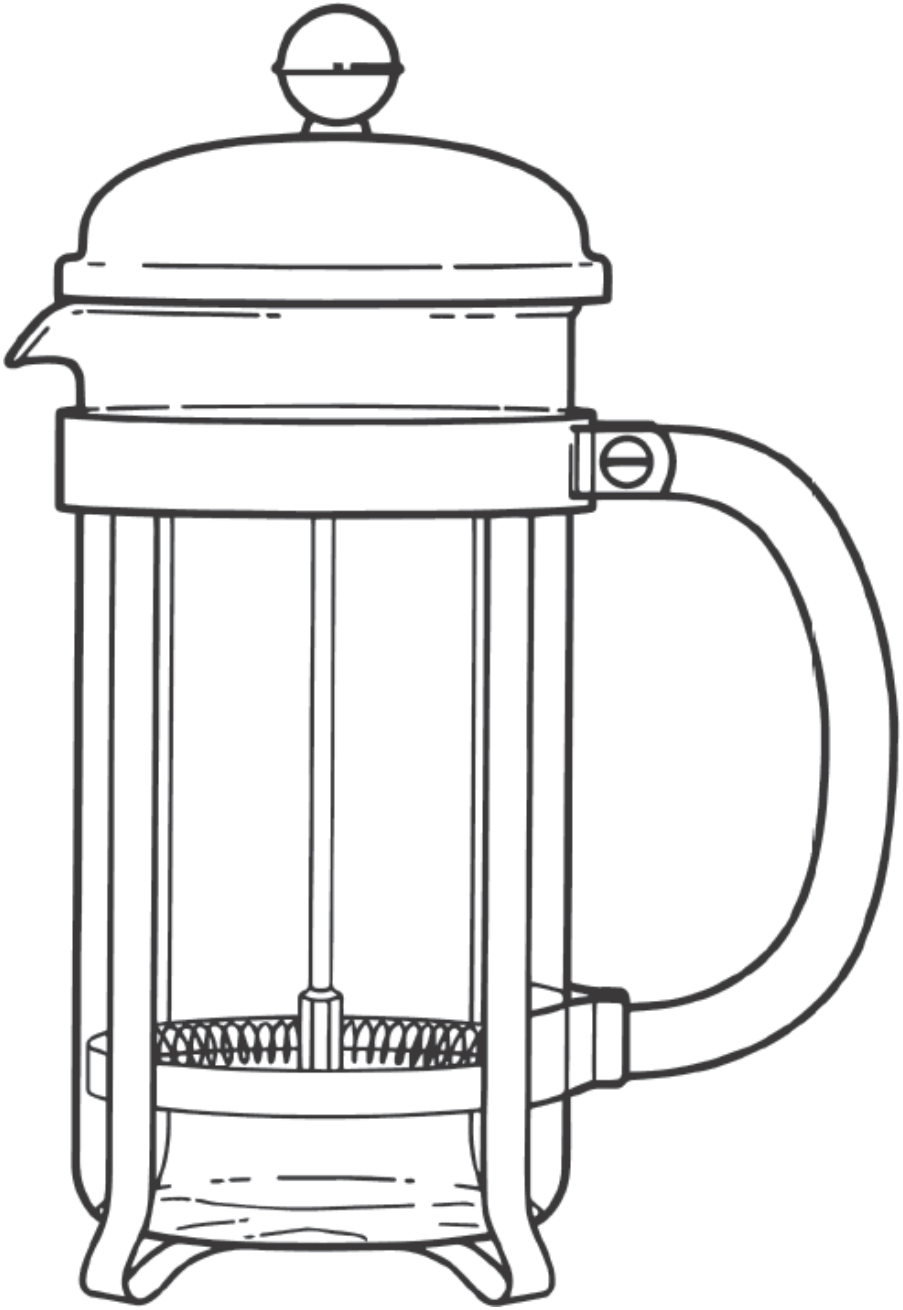
Уровни помола в этих рецептах даны в таких терминах, как мелкий, средний, крупный – и их вариациях. Но если вы не знаете, как выглядит тот или иной помол, то данная терминология вам ничего не скажет. Вот приблизительные ориентиры для определения размера помола:

- Сверхтонкий: мука
- Тонкий: столовая соль
- Средний: песок
- Крупный (грубый): кошерная соль

Не делайте наспех – пока

Мы оба знаем, что вы не всегда будете следовать этим рецептам последовательно, шаг за шагом. Иногда вы будете определять на глаз, а не взвешивать. Иногда вы будете использовать уже готовый молотый кофе. Иногда вы будете вливать в себя весь напиток прямо из кофеварки, потому что вы опаздываете на работу и у вас нет чистых чашек. Но правильнее будет приготовить кофе по книге хотя бы несколько раз, чтобы вы знали, чем жертвуете, когда будете делать это наспех.

Френч-пресс



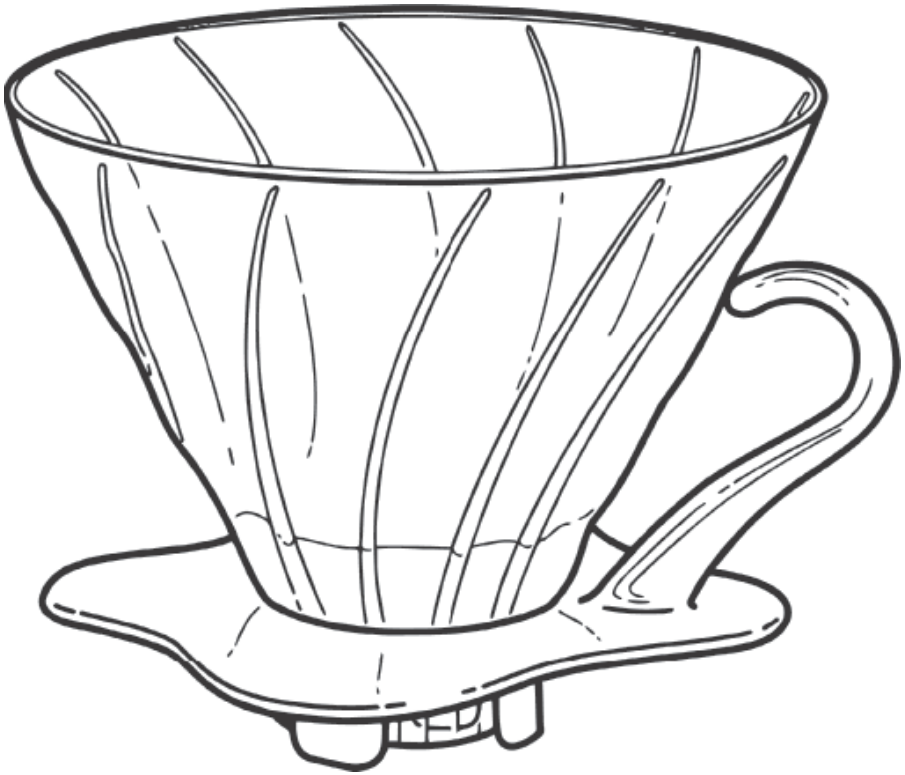
Френч-пресс

Френч-пресс бывает разных размеров, и количество воды и кофе, которое вам понадобится в вашем конкретном случае, конечно, будет отличаться. Этот рецепт предназначен для небольшого френч-пресса объемом 350 мл, теоретически должно получиться 3 чашки, которую но на практике

получается только 2 чашки или 1 большая кружка. Но этот метод невероятно универсален, поэтому адаптируйте этот рецепт для вашего френч-пресса.

1. Подогрейте предварительно френч-пресс, наполнив его кипящей водой, пока вы перемалываете и взвешиваете кофе.
2. Вылейте воду, использовали для предварительного нагрева из френч-пресса, и положите на дно 20 грамм кофе крупного помола.
3. Поставьте френч-пресс на весы и нажмите «Тара».
4. Медленно влейте 300 грамм горячей воды на молотые зерна кофе, чтобы полностью пропитать их, и оставьте, не накрывая крышкой.
5. Через 30 секунд слегка перемешайте слой молотого кофе на поверхности.
6. Накройте крышкой с фильтром, но пока не опускайте. Оставьте на 4 минуты.
7. Плотно, но осторожно полностью опустите фильтр.
8. Вылейте *все* содержимое френч-пресса в свою чашку (чашки) или сразу же перелейте в термос или графин. Если вы оставите кофе во френч-прессе, процесс заваривания продолжится.

«Hario V60»



«Hario V60»

Один из самых популярных пуроверов, «V60» также является одним из самых сложных в освоении. В его основании имеется гораздо большее отверстие, чем у других подобных кофеварок, поэтому жидкость быстро капает, и этот процесс трудно контролировать. «Hario» продает свои собственные фильтры для «V60», и вам нужно будет найти именно их. Этот рецепт предназначен для модели «V60 02», которая является наиболее распространенной в Соединенных Штатах, хотя компания выпускает модели разных размеров, поэтому дважды проверьте, какая модель у вас.

1. Пока нагревается вода, поставьте «V60» поверх чашки или графина и вставьте бумажный фильтр в пуровер.

2. Как только вода закипела, смочите фильтр горячей водой, а затем вылейте воду из чашки. Поставьте ваше устройство на весы.

3. Равномерно насыпьте в фильтр 21 грамм кофе тонкого или среднего помола. Нажмите кнопку «Тара» и включите таймер.

4. Медленно вливайте горячую воду в центр молотого кофе, чтобы полностью смочить его, затем осторожно перемешайте. Подождите 30 секунд.

5. Опять медленно вливайте воду, двигаясь по часовой стрелке. Опять же, не лейте на фильтр. Постарайтесь поддерживать уровень воды. Прекратите вливать воду, когда весы покажут 315 грамм. Время на таймере – 3 минуты.

6. Подождите, пока вода перестанет проходить сквозь кофе, и снимите «V60» с чашки.

«Kalita Wave»

«Kalita Wave»

Если мы будем сравнивать кофеварки «V60» и «Kalita Wave», то последняя выглядит лучше, проще в использовании, стоит дороже и в настоящее время является «горячей штучкой». Основными особенностями, которыми отличается эта кофеварка от других, являются плоское дно с тремя небольшими отверстиями и гофрированные бумажные фильтры. Эти особенности облегчают процесс экстракции.

Данный рецепт предназначен для 155-й модели на одну порцию. Существует также более крупная модель – 185-я.

1. Пока нагревается вода, установите кофеварку поверх чашки или графина и вставьте в нее бумажный фильтр.

2. Смочите фильтр, наливая горячую воду точно в центр. *Не наливайте* воду на боковые стороны, иначе фильтр обвиснет и будет похож на бассет-хаунда[145] в депрессии. Вылейте лишнюю воду из чашки и поставьте все ваше устройство на весы.

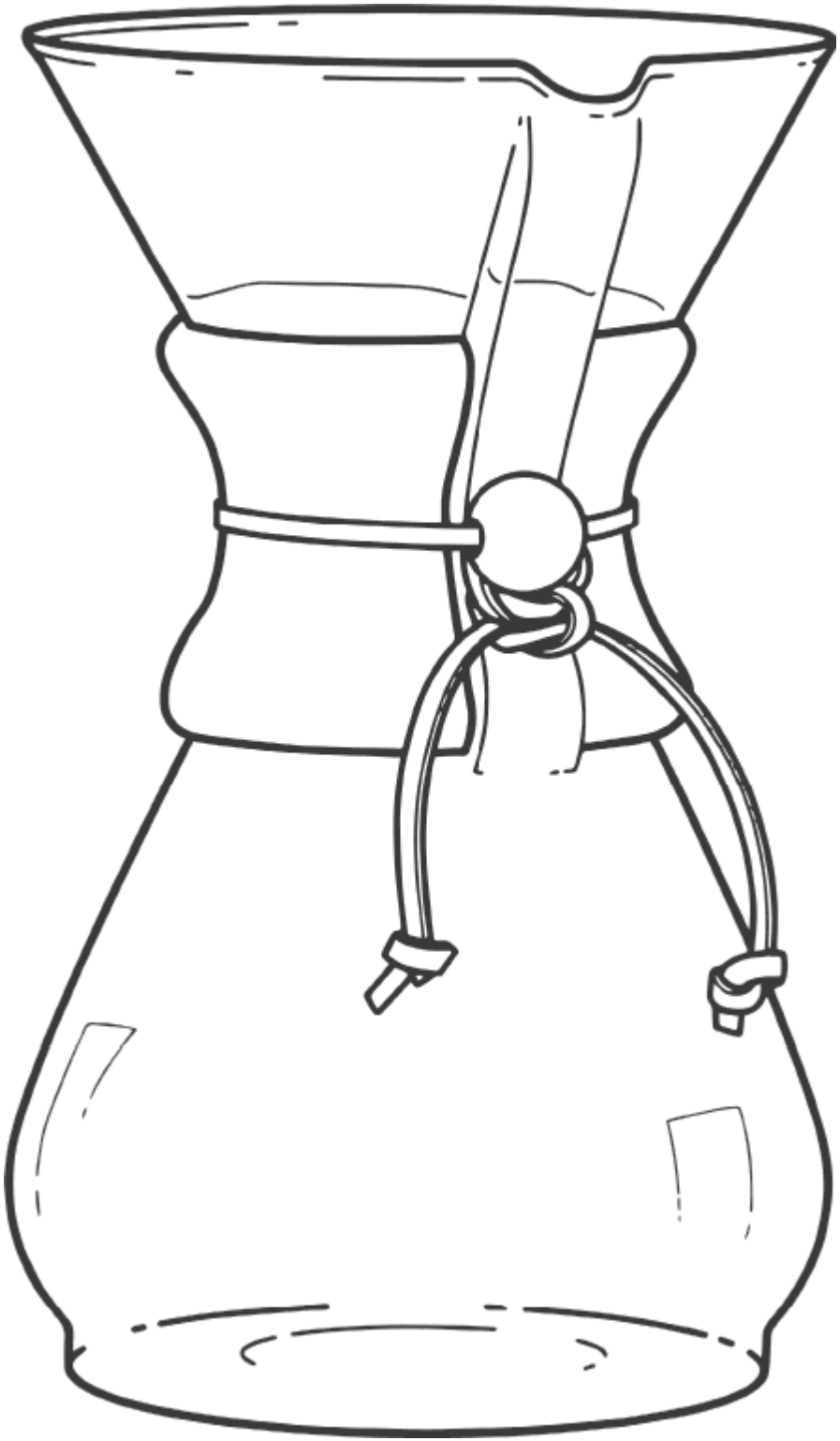
3. Насыпьте 22 грамма кофе среднего помола. Нажмите кнопку «Тара» и включите таймер.

4. Медленно наливайте горячую воду, чтобы пропитать молотые зерна кофе, и оставьте на 30 секунд.

5. Продолжайте наливать воду по часовой стрелке. Когда уровень воды приблизится к краю, остановитесь и подождите, пока вода прокапает. Продолжайте наливать воду, пока весы не покажут 360 грамм. Таймер должен показывать от 3 до 31/2 минут.

6. Подождите, пока вода прокапает, и снимите кофеварку.

Кемекс



Кемекс

Этот рецепт предназначен для кемекса объемом 900 мл, рассчитанного на 6 чашек. Но эта культовая кофеварка представлена в разных размерах. По какой-то непонятной причине для кемекса выпускаются фильтры разных форм: квадратные и круглые, в сложенном или несложенном виде. Лучше купите сложенные фильтры. Также обратите внимание, что фильтр кемекса, рассчитанного на 3 чашки, отличается от фильтра, предназначенного для более крупной модели.

1. Пока нагревается вода, раскройте фильтр таким образом, чтобы на одной стороне был один слой, а на другой три. Установите фильтр в воронку кемекса трехслойной частью в сторону носика.

2. Смочите весь фильтр горячей водой, а затем вылейте воду из кемекса. Если вы используете квадратный фильтр, то постарайтесь смочить его насколько возможно, и пусть вас не смущают уголки, которые возвышаются над воронкой.

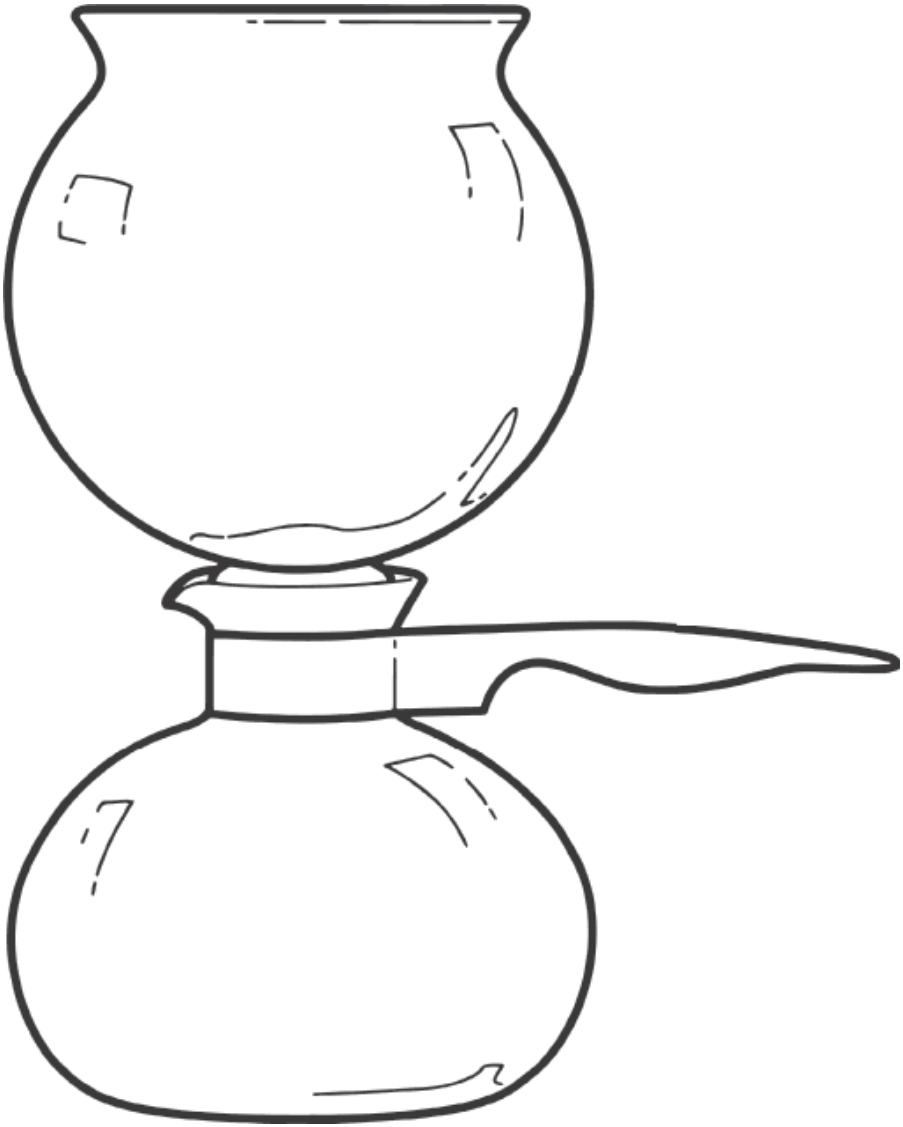
3. Насыпьте в фильтр 50 грамм кофе среднего или крупного помола. Поставьте кемекс на весы и нажмите кнопку «Тара». Запустите таймер.

4. Медленно наливайте горячую воду, пропитывая молотые зерна кофе, направляя ее по часовой стрелке. Не лейте воду непосредственно на края фильтра.

5. Подождите 45 секунд, затем снова наливайте воду по часовой стрелке. Старайтесь поддерживать уровень воды, фильтр должен быть заполнен наполовину. Когда весы покажут 750 грамм, остановитесь. Таймер должен показывать около 4 минут.

6. После того как жидкость прокапает, удалите фильтр.

Сифон



Сифон

Сифонные кофеварки бывают разных форм, с разными типами фильтров и с различным диапазоном цен, но принцип работы у всех одинаковый. Поэтому я адаптировала этот рецепт под разные типы сифонных кофеварок. Тем не менее, если вы сталкиваетесь с чем-то неожиданным и думаете: «Моя кофеварка не делает этого», обратитесь к инструкциям, прилагаемым к кофеварке, или проконсультируйтесь со своим старым приятелем Google. Единственное, на что нельзя рассчитывать в этом рецепте, – это объем кофеварки. Здесь даны меры веса для кофеварки объемом 600 мл на 5 чашек,

потому что большинство брендов предлагают именно такой вариант. Соотношение, которое я использую, составляет 1:15, поэтому соответствующим образом отрегулируйте меры веса, если вы используете модель другого размера.

1. Вскипятите воду в чайнике. Многие нагревают воду непосредственно в сифоне, но лучше заранее вскипятить ее в чайнике, это ускорит процесс.

2. Установите фильтр в верхнюю колбу. Текстильные фильтры необходимо предварительно смачивать водой в течение минуты, бумажные фильтры должны быть полностью пропитаны водой. Металлические фильтры нужно просто установить.

3. Налейте 600 грамм кипятка в нижнюю колбу и поместите ее над источником тепла. Если это модель для плиты, тогда поставьте на плиту. Если это модель, подогреваемая горелкой, то установите сифон над горелкой и зажгите ее. Установите верхнюю колбу, пока идет процесс нагрева, но не герметично.

4. Когда вода в нижней колбе начнет закипать, установите верхнюю колбу в рабочее положение. Вы придете в восторг, когда вода начнет подниматься в верхнюю колбу (Ты волшебник, Гарри!).

5. Когда температура воды в верхней колбе достигнет 94 ˚C, добавьте 40 грамм молотого кофе. Можно использовать кофе разного помола для сифонных кофеварок. Начните с кофе среднего помола, затем попробуйте разные уровни крупного помола, пока не найдете тот единственный, который вам понравится.

6. Быстро и аккуратно перемешайте кофе, чтобы молотые зерна кофе пропитались водой. Чуть убавьте нагрев. Подождите 45 секунд и еще раз помешайте.

7. Еще через 45 секунд снимите кофеварку с источника тепла. Это означает либо снятие сифона с плиты, либо с горелки. Кухонные рукавицы – не самая плохая идея для этой задачи.

8. Аккуратно перемешайте кофе.

9. По мере остывания кофе будет поступать в нижнюю колбу, оставляя в верхней гущу.

10. После завершения процесса снимите верхнюю колбу. Вы можете налить кофе прямо из нижней колбы в чашку.

Кофе по-турецки

Турка

Самая сложная часть в приготовлении кофе по-турецки – это достаточно тонкое измельчение кофе. Кофе для этого метода должен быть измельчен даже более тонко, чем для эспрессо, поэтому вам понадобится качественная электрическая жерновая кофемолка или специальная турецкая ручная кофемолка. Чтобы конечный продукт был очень плотным и крепким, вы будете использовать меньше воды для каждого грамма кофе. Этот рецепт предназначен для турки объемом 300 мл, на 3–4 маленькие чашечки. И вот что я вам скажу, вам действительно не стоит пить этот кофе из больших кружек, иначе у вас будет полный рот гущи. Если у вас нет этих милых маленьких чашечек для кофе по-турецки, подойдут чашки демитассе. Если у вас нет демитассе… Возьмите шот.

1. Налейте 220 грамм холодной воды в турку, затем добавьте 20 грамм кофе сверхтонкого помола и хорошо перемешайте.

2. Вы можете добавить сахар или специи. Не стоит добавлять специи в конце заваривания, иначе у вас в чашке образуется осадок. Меры веса в данном случае зависят от личных предпочтений. Но заваривая кофе в первый раз, возьмите чайную ложку сахара, а затем подкорректируйте нужное количество по вкусу.

3. Поставьте турку на плиту и установите маленькую температуру нагрева.

4. Когда кофе начнет пениться и только подходить к закипанию, снимите турку с плиты. Ни в коем случае не кипятите кофе.

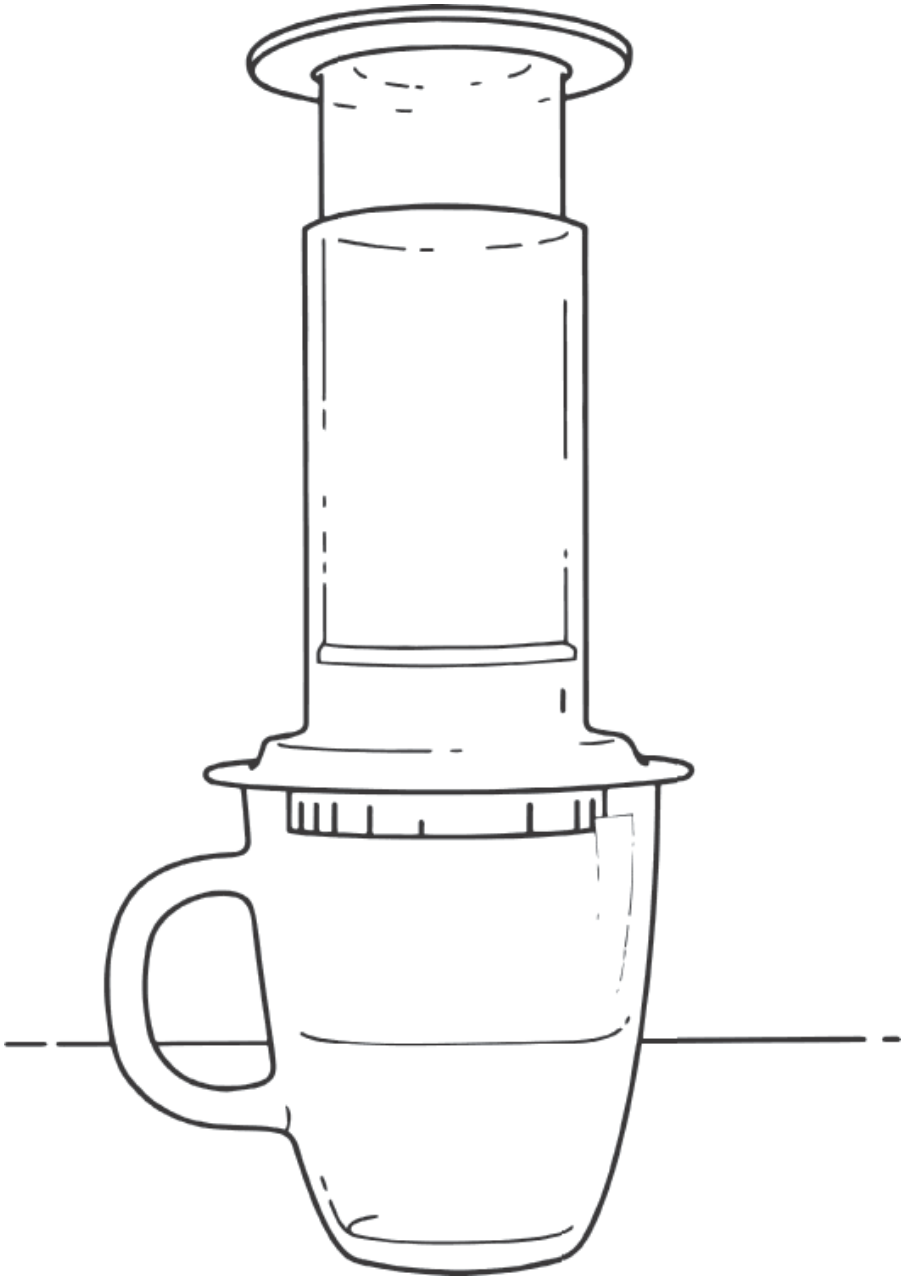
5. Дайте ему постоять около 20 секунд, а затем опять поставьте на плиту.

6. Как только кофе будет близок к закипанию, снимите турку.

7. Если вы хотите, чтобы кофе был еще более пенистым, вы можете повторить этот процесс в третий раз. Если нет, переходите к пункту 8.

8. Дайте кофе остыть в течение нескольких секунд. Осторожно разлейте по чашкам, чтобы в каждой было равное количество пены.

Аэропресс



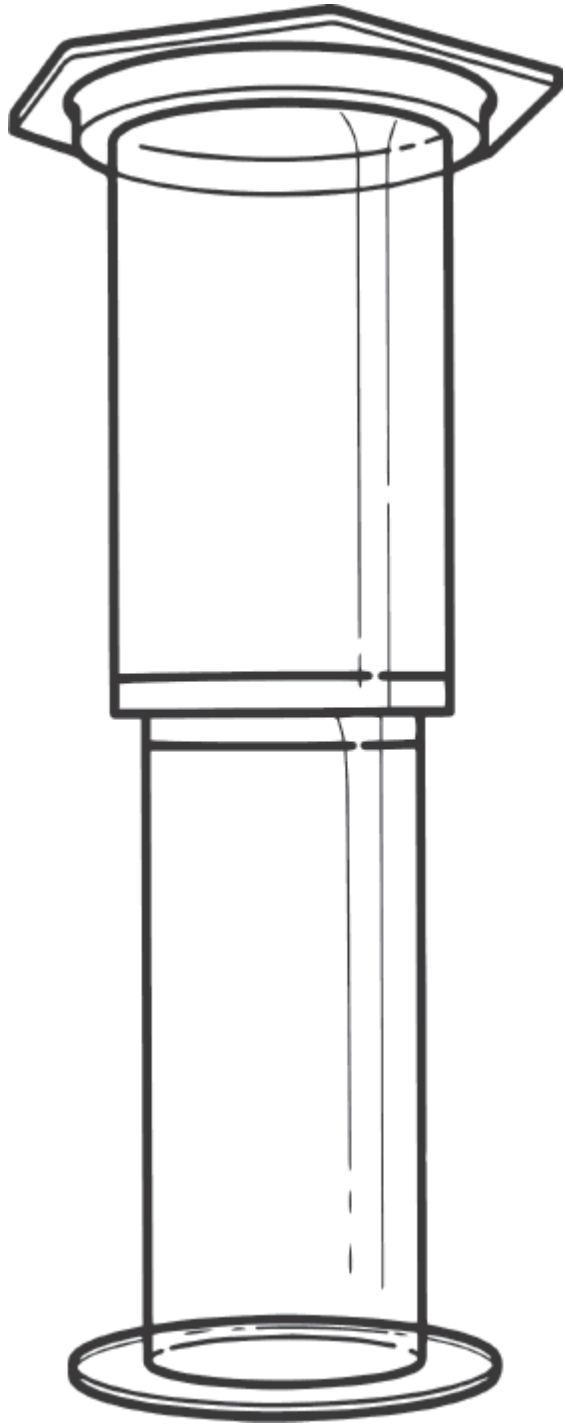
Классический аэропресс

Аэропресс – удивительно «гибкая» кофеварка. Вы можете экспериментировать с разными степенями помола кофе, пропорциями, фильтрами и временем настаивания и получать отличные результаты. Данный способ – ваш основной рецепт, который не сильно отличается от рецепта, прилагаемого к этой кофеварке. Хотя все же отличается,

потому что этот рецепт лучше. Если вы хотите попробовать менее удобный рецепт, ознакомьтесь с тем, который приложен к кофеварке.

1. Пока кипятите воду, вставьте бумажный фильтр в черную крышку колбы и полностью смочите его водой. Некоторые предпочитают использовать горячую воду, чтобы фильтр подогрел кофеварку. Вы можете поступить так же, если хотите.
2. Закройте крышкой колбу и установите ее поверх чашки или графина крышкой вниз. Поставьте устройство на весы.
3. Добавьте 17 грамм кофе тонкого или среднего помола. Нажмите «Тара».
4. Налейте 250 грамм воды.
5. Перемешайте и оставьте на 30 секунд. К аэропрессу прилагается специальная палочка для размешивания, но вы можете использовать все, что угодно.
6. Вставьте поршень и опустите вниз, надавливая крепко и равномерно, но не слишком быстро, пока не услышите шипение воздуха. Это займет от 30 до 45 секунд.
7. Вы можете либо пить готовый кофе, либо разбавить его водой по вкусу.
8. Бонус! Чтобы очистить аэропресс, просто отвинтите крышку, удерживайте аэропресс над мусорной корзиной и нажмите на поршень до упора. Кофейная шайба должна выпасть. Этот восхитительно простой метод очистки сделает ваш напиток примерно на 18 процентов более приятным.

Перевернутый аэропресс



Перевернутый аэропресс

Предыдущий метод приготовления кофе в аэропрессе похож на тот, который рекомендует его создатель, но он не

похож на способ, которым большинство кофеманов пользуются сегодня. Более популярным сейчас является «перевернутый» метод, в котором вы переворачиваете устройство вверх дном, чтобы кофе дольше настаивался до его продавливания в чашку. Это позволяет экстракции проходить быстрее и ровнее. Этот способ ближе к таким иммерсионным способам, как приготовление кофе во френч-прессе. С другой стороны, он более запутанный, более трудоемкий и требует от вас рискованных движений по наливанию воды в кофеварку, когда она стоит на весах поршнем вниз.

1. Пока кипятится вода, вставьте бумажный фильтр в черную крышку колбы аэропресса и смочите его водой. Сейчас вы не будете его использовать, просто сделайте это заранее.

2. Вставьте поршень в колбу, так чтобы резиновый край находился на цифре 4, указанной на колбе.

3. Переверните аэропресс таким образом, чтобы поршень был внизу, и поставьте на весы.

4. Добавьте 17 грамм кофе тонкого или среднего помола. Будьте предельно осторожны, чтобы не насыпать кофе на край цилиндра, иначе у вас возникнут проблемы с завинчиванием крышки. Нажмите «Тара» на весах.

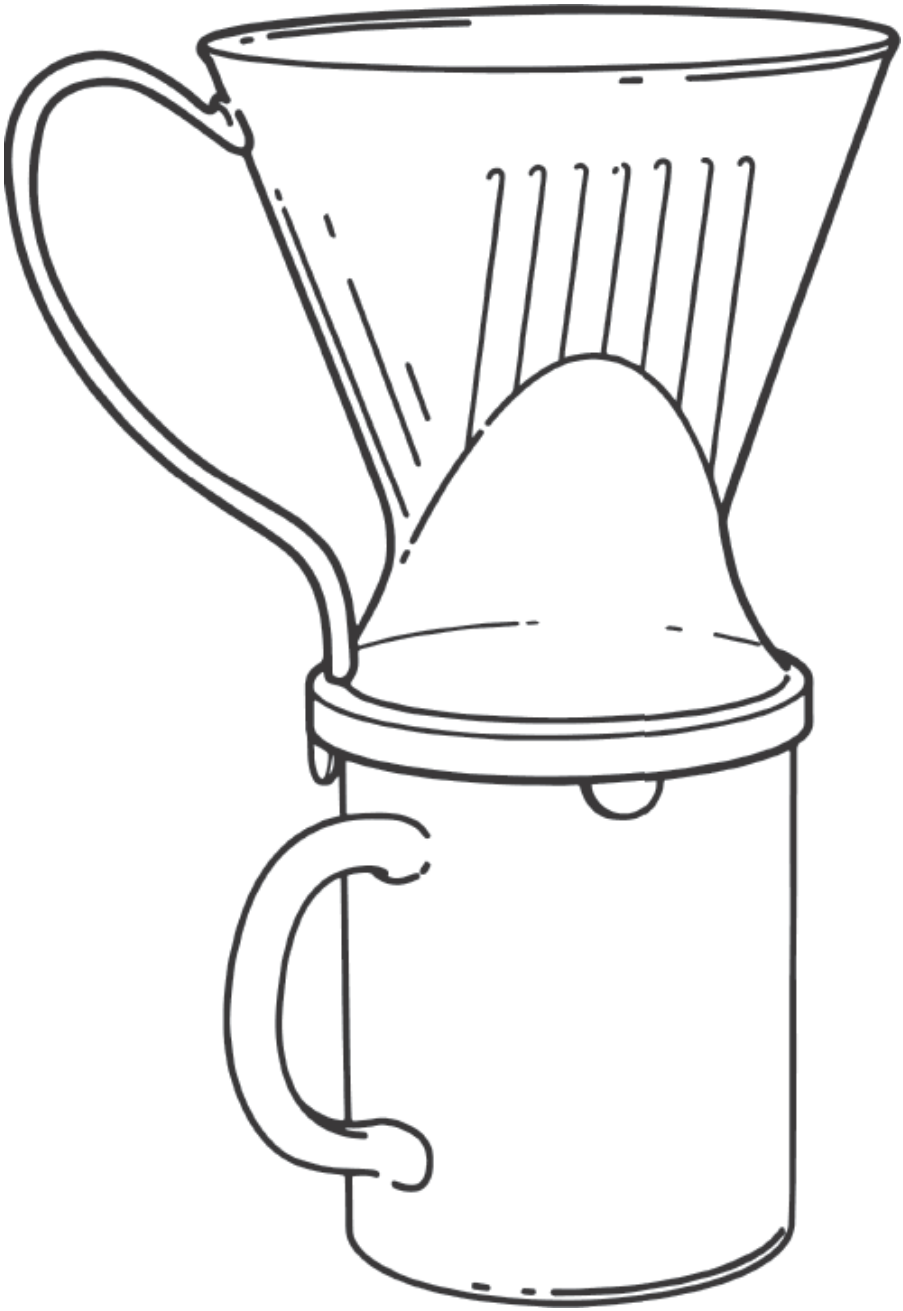
5. Налейте 250 грамм горячей воды и слегка перемешайте.

6. Закройте аэропресс крышкой с фильтром и оставьте на 2 минуты.

7. Быстро переверните аэропресс крышкой вниз на чашку или графин.

8. Плотно и ровно продавливайте поршнем в течение 30–45 секунд, пока не услышите шипящий звук. Снимите аэропресс.

«Clever Coffee Dripper»



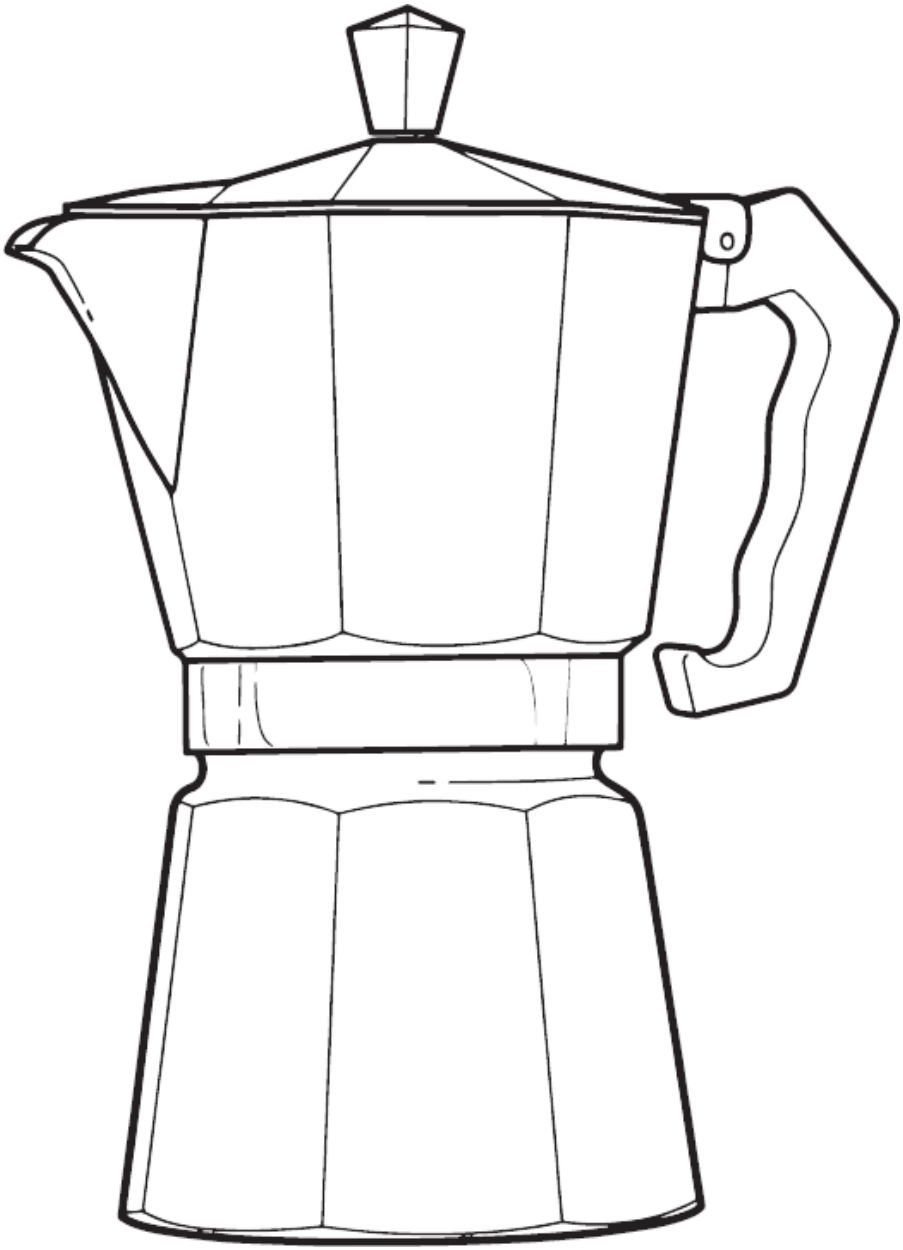
Clever Coffee Dripper

Кофеварка «Clever»[146] выпускается в двух размерах: более распространенная версия – 540 мл и меньшая модель – 330 мл. Этот рецепт для первой версии. Обе модели используют бумажный фильтр номер 4, хотя он не очень подходит для модели меньшего размера, поэтому вам нужно

будет прижать крышкой влажный бумажный фильтр.

1. Пока закипает вода, поместите бумажный фильтр в воронку кофеварки. Как только вода нагрелась, полностью смочите фильтр, затем вылейте излишки воды.
2. Насыпьте 20 грамм кофе среднего или крупного помола.
3. Налейте 100 грамм горячей воды, полностью пропитывая молотые зерна кофе, и слегка помешайте.
4. Добавьте еще 200 грамм горячей воды. Накройте крышкой и дайте настояться в течение 31/2 минут.
5. Снимите крышку и аккуратно установите воронку на кружку или графин.
6. Когда кофе начнет протекать, быстро перемешайте.
7. После завершения процесса снимите воронку с чашки и поставьте на крышку, на случай если последние капли надумают сбежать.

Гейзерная кофеварка Moka



Гейзерная кофеварка Moka

В этом рецепте нет точных мер веса, потому что именно размер вашей кофеварки будет определять, сколько кофе и воды вам понадобится. Разумеется, чтобы сократить пустую трату зерен на будущее, записывайте, сколько и чего вы берете. Но, ура, вам не понадобятся весы и термометр.

1. Предварительно вскипятите воду в чайнике. Это ускорит процесс приготовления и уменьшит риск перегрева емкости и

подгорания молотых зерен кофе.

2. Наполните фильтр-корзину кофе тонкого помола. Заполните его до самого верха, но не трамбуйте кофе – вода должна проходить сквозь молотые зерна во время заваривания. Удалите излишки кофе пальцем с ободка фильтра.

3. Как только вода закипит, заполните нижнюю емкость до уровня клапана.

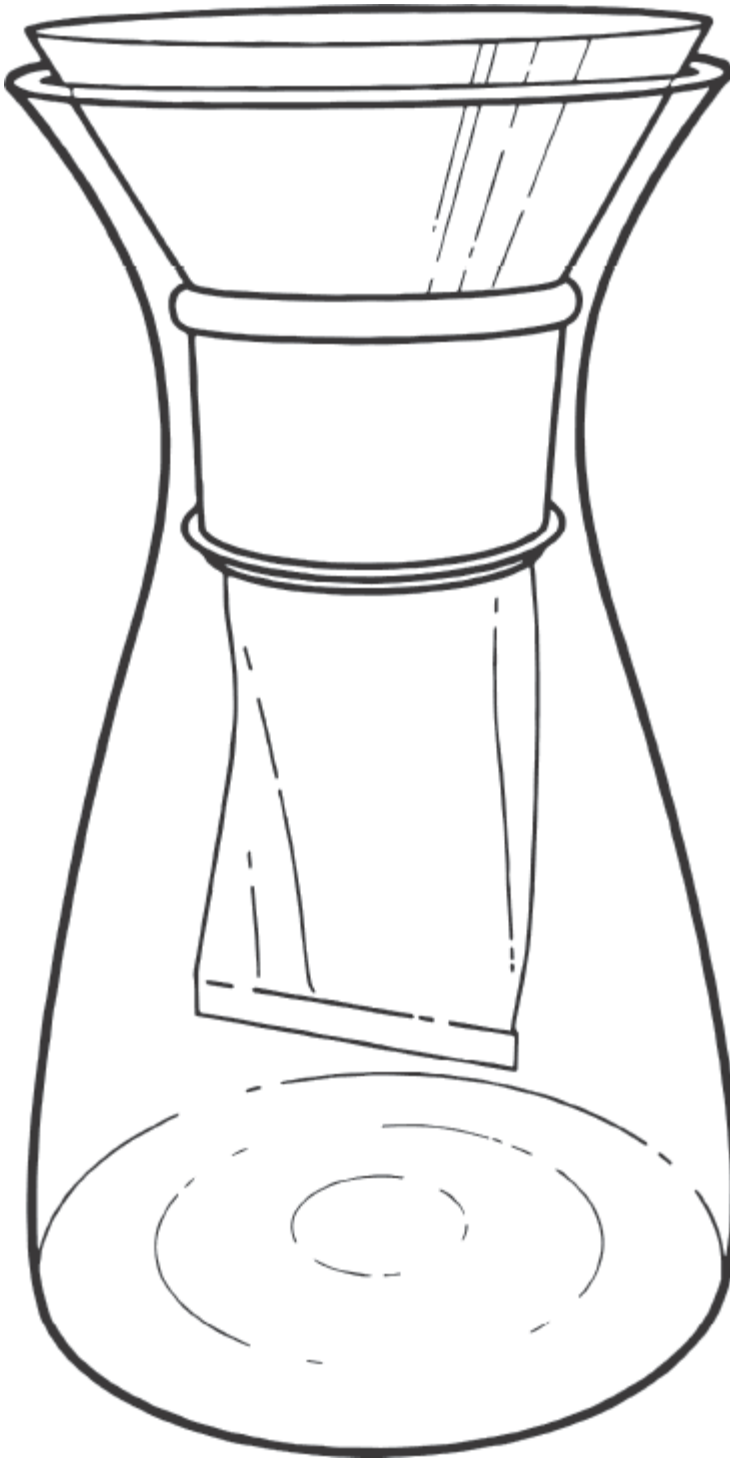
4. Установите фильтр-корзину в нижнюю емкость и плотно закрутите верхнюю.

5. Поставьте кофеварку на плиту на средний нагрев. Оставьте крышку открытой, чтобы увидеть истинное волшебство.

6. Следите, как пузырится кофе, пока не услышите шипение, затем снимите с плиты и закройте крышку.

7. Подавайте немедленно.

Eva Solo Café Solo



«Eva Solo Cafe Solo»

Этот рецепт предназначен для литровой модели «Café

Solo». Это модель кофеварки среднего размера. И хотя кофеварка предназначена для коллективного использования, вам ничто не мешает уменьшить количество кофе и воды вдвое, если вы пьете в одиночестве.

1. Застегните неопреновый чехол, иначе вы обожжете руку, и нагрейте стеклянный графин, наполнив его кипящей водой. В это время измельчите кофе до крупной степени помола.

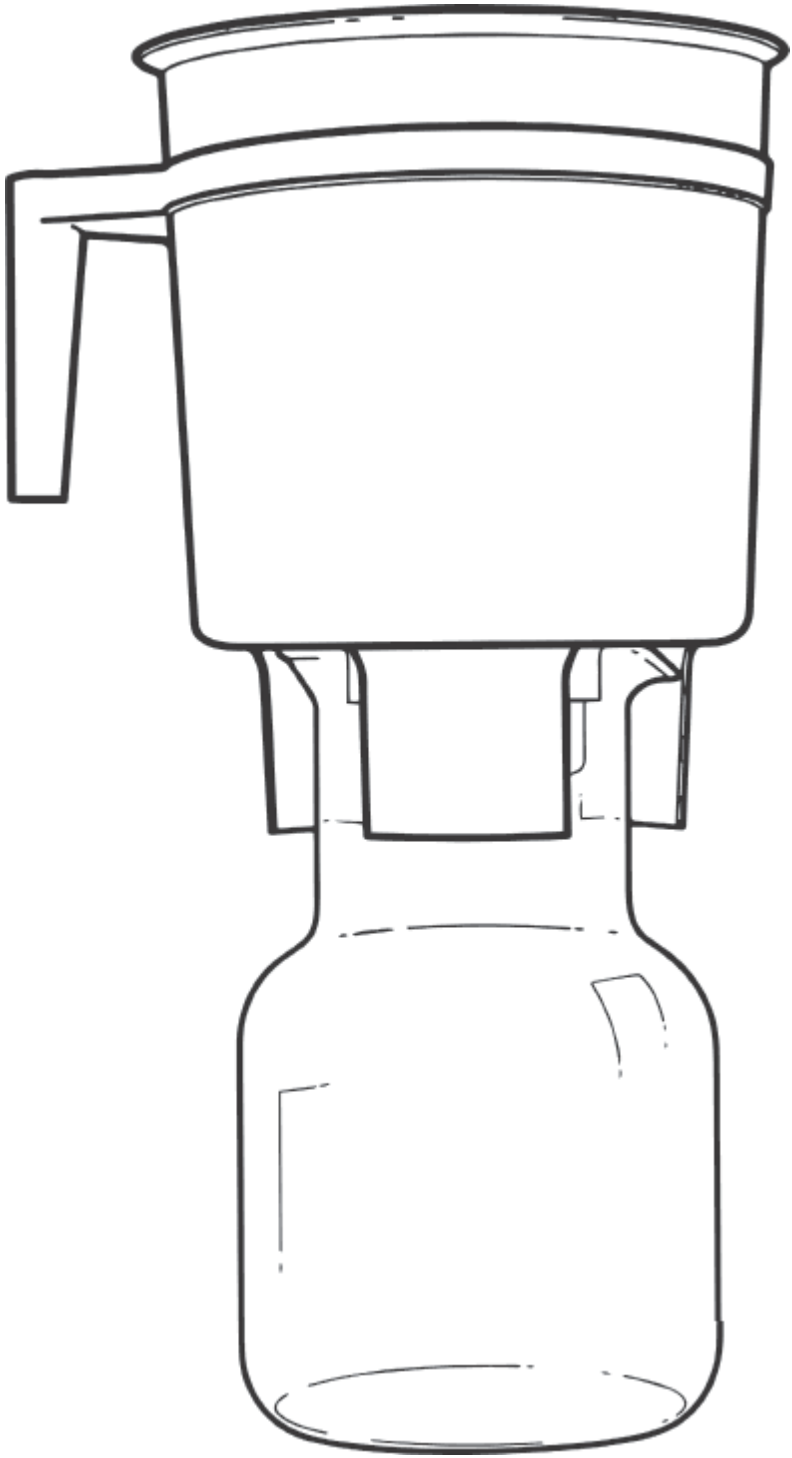
2. Вылейте воду и поставьте кофеварку на весы. Насыпьте 60 грамм кофе и нажмите «Тара».

3. Налейте 850 грамм горячей воды и помешивайте в течение 10 секунд.

4. Через 20 секунд вставьте фильтр, накройте крышкой кофеварку и дайте настояться еще 3 1/2 минуты.

5. Снимите крышку и либо аккуратно разлейте содержимое по чашкам, либо немедленно перелейте в термос или графин. Только не оставляйте кофе в кофеварке.

Cold Brew



«Toddy Cold Brew»

Две основные кофеварки для холодного заваривания

кофе – это «Toddy Cold Brew Coffee Maker» и «Filtron Cold Water Brewer». В основном они похожи, так что давайте убьем двух зайцев одним рецептом.

1. Вставьте резиновую пробку в отверстие основания чаши.

2. Смочите фильтрующую подушку холодной водой и установите ее на дно чаши.

3. Факультативный этап. «Filtron» также поставляется с бумажными вкладышами. На самом деле они вам не нужны, но они облегчают очистку и уменьшают износ фильтрующих подушек. Если вы хотите использовать вкладыш, раскройте его и вставьте в чашу.

4. Добавьте 454 грамма кофе крупного помола.

5. Еще один факультативный этап. Кофеварка «Filtron» поставляется с пластиковой пластинкой, которая размещается на поверхности молотого кофе, чтобы равномерно распределить воду, и второй пластиковой емкостью. Все это необходимо установить на основную чашу. Но если вы желаете проконтролировать процесс смешивания воды и молотого кофе, то лучше это сделать после того, как добавите воду.

6. Аккуратно наливайте 2 литра холодной воды, круговыми движениями, пропитывая весь кофе. Если не весь кофе пропитался водой, вы можете очень аккуратно примять его ложкой, но не перемешивайте.

7. Если вы используете «Filtron» и еще не установили пластиковую пластинку и вторую емкость, сделайте это сейчас. Если вы используете «Toddy» и у вас грязная кухня с мухами и пылью или соседи по комнате, которым вы не доверяете, вы можете накрыть верхнюю чашу пищевой пленкой, фольгой или тарелкой.

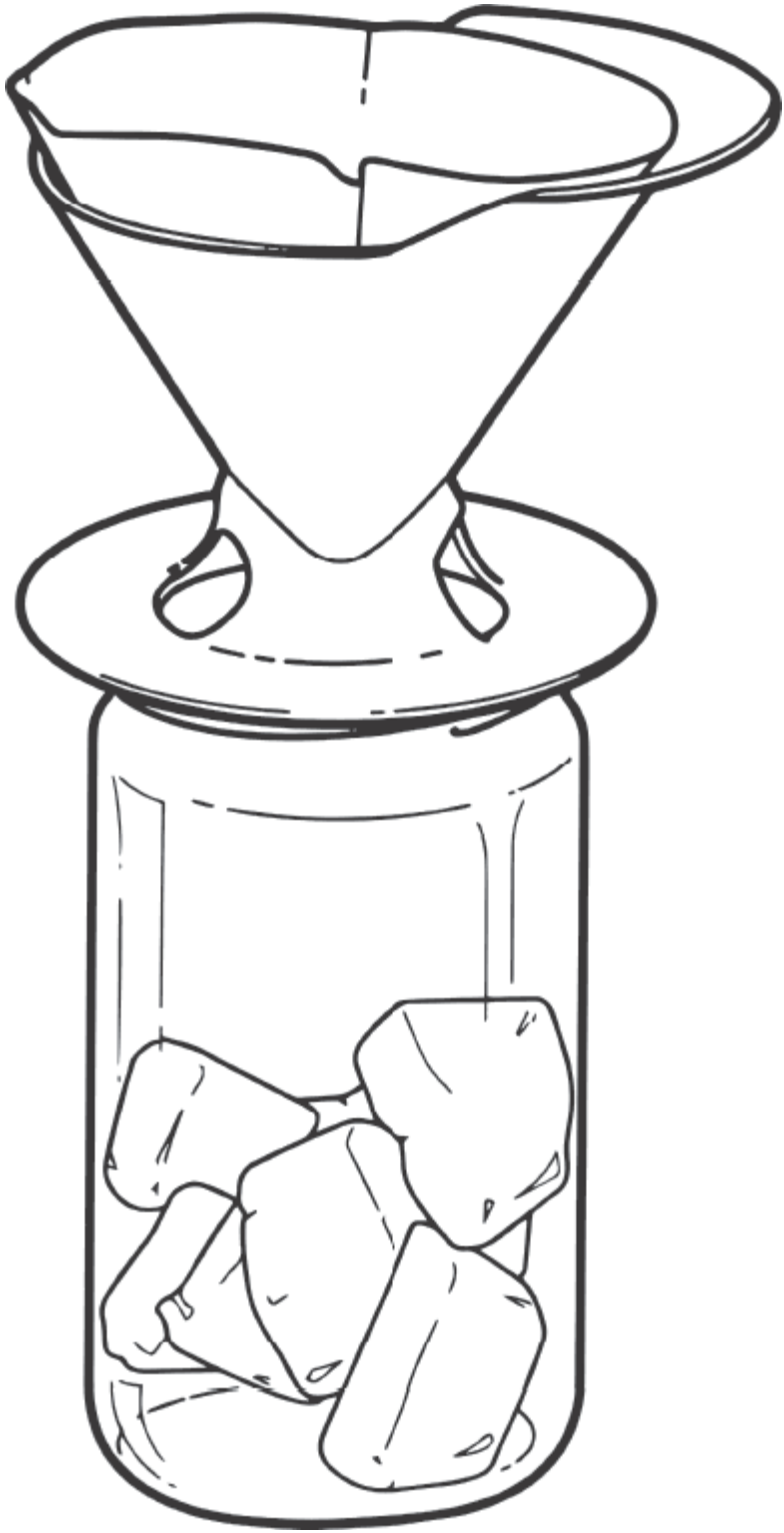
8. Теперь ваш напиток будет настаиваться в течение 12 часов.

9. Извлеките резиновую пробку и быстро установите чашу на декантер. Это намного проще сделать вдвоем. Напиток будет просачиваться в декантер – это может занять некоторое время.

10. Снимите чашу, накройте декантер крышкой и поставьте в холодильник.

11. Концентрат можно хранить в течение недели или двух (при условии, что вы не используете его раньше). Для подачи налейте концентрат в стакан – со льдом или без – и добавьте воду по вкусу. Одна часть концентрата на три части воды – это стандартная дозировка, но вы можете выбрать свой вариант.

Колд-брю горячего заваривания

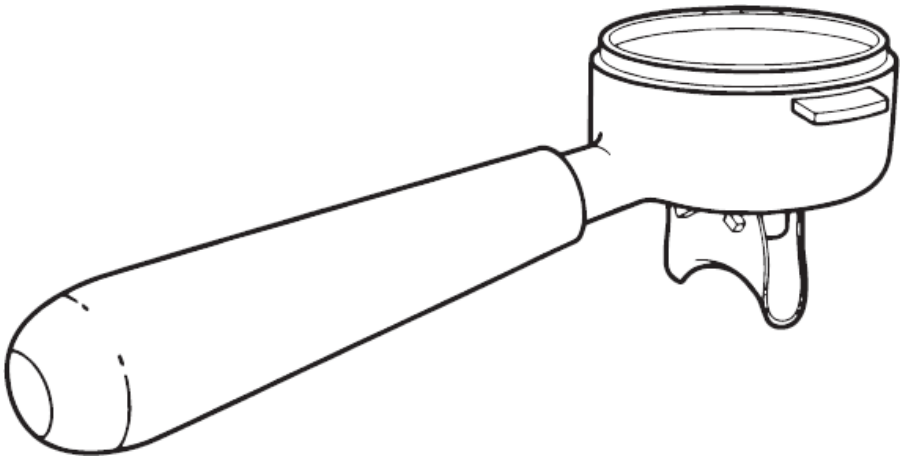


Метод пуровера для приготовления кофе со льдом

Этот способ приготовления кофе со льдом (более подробно объясненный в главе 4) может быть выполнен любым методом пуровера, включая кемекс или аэропресс. Но в данном случае важно, чтобы в процессе приготовления кофе коснулся льда сразу же после заваривания горячей водой. Вы не можете просто заварить кофе во френч-прессе, а затем вылить его на лед. Этот рецепт предназначен для кемекса, но вы можете адаптировать предыдущие рецепты приготовления кофе в кофеварках «Kalita Wave» и «Hario V60» или любой другой рецепт с использованием пуровера, а также аэропресса, заменив льдом 1/2 часть воды. Используйте достаточно большую кружку или графин, чтобы вместить весь лед и напиток.

1. Пока нагревается вода, раскройте фильтр так, чтобы на одной стороне было три слоя, а на другой – один слой. Поместите его в кемекс трехслойной стороной к носику.
2. Смочите фильтр горячей водой. Обычно удаление влажных фильтров из кофеварки до их использования плохая идея, но в данном случае вам нужно будет добавить лед. Поэтому *аккуратно* выньте фильтр и вылейте излишки воды.
3. Поставьте кемекс на весы и добавьте 375 грамм кубиков льда.
4. Вставьте бумажный фильтр и добавьте 50 грамм кофе среднего или крупного помола. Нажмите «Тара» на весах.
5. Медленно влейте 50 грамм горячей воды, пропитывая молотый кофе и двигаясь по часовой стрелке.
6. Подождите 45 секунд, затем снова наливайте воду по часовой стрелке. Когда весы покажут 375 грамм, остановитесь.
7. После того как вода стечет в нижнюю емкость, выньте фильтр и налейте кофе в стакан. Размешайте перед употреблением.

Эспрессо



Портафильтр эспрессо

Итак, вы полностью проигнорировали мой совет, пошли и купили эспрессо-машину, а? Или кто-то предложил вам свою на ваш день рождения? Или вы просто хотите знать, как следует варить эспрессо теоретически? Прекрасно. Просто поймите, что это намного сложнее, чем заваривание кофе во френч-прессе. Большое количество книг посвящено исключительно приготовлению эспрессо. Имейте это в виду. А вот приблизительное руководство, которое должно по крайней мере улучшить ваши попытки.

1. В зависимости от того, как работает эспрессо-машина, налейте в нее воду или подключите к водоснабжению. Затем включите и дождитесь, пока машина прогреется. Это может занять некоторое время.

2. Снимите портафильтр с головки группы эспрессо-машины. Портафильтр – это такое устройство с ручкой и корзиной-фильтром для молотого кофе, а головка группы эспрессо-машины – это та часть, откуда поступает вода. Если ваша машина комплектуется двумя размерами корзин-фильтров, возьмите ту, которая является двойной.

3. Прогоните немного воды через головку группы, протрите корзину-фильтр. Пока машина работает, группа прогревается.

4. Насыпьте 19 и 21 грамм кофе тонкого помола кофе в корзину. Снимите пальцем излишки.

5. Возьмите темпер и утрамбуйте молотый кофе в портафильтре. Темпер – это такая круглая штуковина, которая похожа на шарообразную дверную ручку. Убедитесь, что поверхность кофе ровная и гладкая. Подсказка: это легче сделать, если вы будете трамбовать кофе на ровной поверхности. Удалите излишки кофе с краев корзины-фильтра пальцем.

6. Очень осторожно присоедините портафильтр к головке группы. Поставьте под него демитассе.

7. Начните экстракцию, нажав кнопку включения. Когда кофе приобретет золотистый оттенок, выключите. Это должно занять от 25 до 30 секунд, и у вас должно получиться от 45 до 60 мл эспрессо. Если это не так, попробуйте в следующий раз изменить размер помола кофе.

8. Сразу выпейте свой эспрессо или разбавьте его взбитым под паром молоком, как описано в следующем рецепте.

Молоко для напитков на основе эспрессо

Питчер для взбивания молока под паром

После того как вы освоили предыдущий рецепт эспрессо

или если у вас не получилось и вы хотите компенсировать потерю вашего кофе, смешав его с молоком, вы можете научиться готовить напитки на основе эспрессо. Если не для себя, то для вашей семьи и друзей, которые будут требовать бесплатные латте. Для начала положите термометр в питчер. Вам понадобится металлический термометр с клипсой, чтобы его можно было зафиксировать. Такой можно купить за 10 долларов. Также неплохо бы запастись молоком. Пока вы научитесь готовить его правильно, израсходуете немалое количество.

1. И молоко, и питчер должны быть холодными. И то и другое нужно хранить в холодильнике.

2. Налейте молоко в питчер до уровня чуть ниже основания носика.

3. Включите стимер на несколько секунд, чтобы продуть излишки воды, затем выдвиньте паровую трубку.

4. Разместите наконечник паровой трубки на глубине 1 см от поверхности молока. Кончик паровой трубки не должен касаться сторон питчера.

5. Включите стимер, а затем возьмите ручку питчера неведущей рукой, а ведущей рукой придерживайте питчер за боковую сторону. Это необходимо для того, чтобы чувствовать температуру питчера по мере его нагревания и в нужный момент выключить стимер свободной ведущей рукой.

6. Когда вы почувствуете, что питчер начал нагреваться, погрузите паровую трубку в молоко, стараясь не касаться ни дна, ни боковых сторон питчера. Молоко начнет двигаться по кругу.

7. Если вы используете термометр, подождите, пока температура не поднимется до 150 °C. Если у вас нет термометра, подождите, пока кувшин не станет слишком горячим и вы уже не сможете держать руку на нем.

8. Выключите стимер, затем опустите питчер, чтобы извлечь паровую трубку. Сделайте это именно в таком порядке, или испортится консистенция молока.

9. Немедленно протрите паровую трубку чистой салфеткой. В следующий раз, когда будете ее использовать, вы мне скажите спасибо.

10. Слегка постучите дном питчера по столу пару раз, чтобы лопнули крупные пузырьки, затем сделайте несколько вращательных движений питчером, чтобы лучше смешать пену и молоко.

11. От напитка зависит способ вливания молока в эспрессо. Как правило, начинают наливать молоко в центр чашки с небольшой высоты, перемещая питчер ближе к напитку. Как

только вы освоите этот метод, можете переходить к латте-арт.

Дальнейшее чтение

• «Brew Methods» *(www.brewmethods.com)* – отличное хранилище ссылок на письменные и видеоруководства по приготовлению кофе от лучших обжарщиков и бариста.

• Большинство известных и большинство менее известных обжарщиков третьей волны имеют на своих веб-сайтах руководства для нескольких различных устройств (как правило, для тех, которые они продают), часто с фотографиями или видео.

• Если вы хотите углубиться в научную сторону приготовления кофе, тогда познакомьтесь с книгами *«The Professional Barista's Handbook: An Expert's Guide to Preparing Espresso, Coffee, and Tea»*[147] и *«Everything But Espresso»*[148] Скотта Рао (www.scottrao.com). Эти издания очень уважаемы в отрасли и сочетают практические иллюстрированные пошаговые инструкции с серьезными сведениями и впечатляющими графиками.

• *«How to Make Coffee Before You've Had Coffee: Ristretto Roasters' Spectacularly Simple Guide to Brewing at Home»*[149] – это небольшая книга рецептов без излишеств, написанная владельцем кафе «Ristretto Roasters» в Портленде, штат Орегон. Версия «Kindle»[150] – безумно выгодное приобретение, стоит меньше, чем капучино плюс чаевые.

Приложение А
Словарь

Кислотность

В отличие от желудочной или щелочной, кислотность в кофе – это хорошая штука. Кислотность – это то, что делает кофе освежающим и бодрящим, словно вы вгрызаетесь в кислое зеленое яблоко.

Бариста

Тот, кто готовит кофе каждый день, а еще играет в рок-группе, рисует инди-комиксы,[151] участвует в стэндап-комедиях,[152] по ночам мечтает стать звездой Голливуда.

Бэч-брювинг

Так когда-то называли приготовление кофе в кафе. Этот метод позволяет сварить большое количество кофе как в машине, так и в большом френч-прессе, чтобы потом разливать по чашкам посетителям. Бэч-брювинг противоположен индивидуальному приготовлению кофе. Если вы отправитесь в кафе и закажете кофе, в большинстве случаев вам принесут кофе, сваренный именно таким способом.

Тело

Это способ, которым описывают ощущение плотности кофе во рту. Например, у «Guinness»[153] тело полное и плотное, а у «Bud»[154] легкое тело.

Аромат

Пахучие вещества, газы, которые выделяются при заваривании кофе горячей водой. Фактически горячая вода заставляет кофе «пукать». Это облегчает процесс экстракции.

Цикорий

Древесное растение, с давних пор используемое в качестве заменителя кофе во времена дефицита или в периоды трудных экономических времен. Все еще употребляется не вполне трезвыми туристами в Новом Орлеане.

Кофе-бар

Более претенциозное название для кафе и еще более претенциозное для кофейни.

Крема

Светло-коричневая пенка на поверхности эспрессо. Наличие крема (или чаще всего ее полное отсутствие) – это самый быстрый способ определить, является ли приготовленный шот эспрессо дрянным. Но это не говорит о том, что эспрессо с хорошей крема будет качественным.

Декаф [155]

Кофе без смысла.

Экстракция

Это процесс извлечения вкусо-ароматических веществ при взаимодействии кофе с водой. Если кофе недоэкстрагирован – часто из-за слишком грубого помола, слишком холодной воды или недостаточного времени заваривания, – то вкус будет слабый и водянистый. Если кофе переэкстрагирован – из-за слишком тонкого помола, слишком горячей воды или длительного заваривания, – тогда кофе будет не очень приятным, с жженым привкусом.

Зеленые зерна

Необжаренные зерна кофе. Но это совсем не тот ингредиент, который ваша мама кладет в кастрюлю для приготовления кассероли[156] на День благодарения.

Ява

Это либо остров в Индонезии, где выращивается кофе, либо просто синоним кофе, но ни в коем случае не язык программирования.[157]

Латте-арт

Причудливые рисунки бариста на поверхности напитков на основе эспрессо. Сердечко на поверхности капучино – всего лишь самая простая вещь.

Привкус

Буквально это ваше ощущение кофе во рту – масляный, молочный, вяжущий, к примеру.

Нанообжарщик

Термин микрообжарщик может относиться к какому-то чуваку, который обжаривает 450 грамм кофе в неделю в своем гараже, или к предприятию, поставляющему зерна в кафе и рестораны по всему городу. «Нанообжарщик» еще более специфичный термин без фактического определения, но этот термин означает что-то большее, чем чувак в гараже.

Вытягивать

На языке кофе – «вытянуть» шот эспрессо. Этот термин относится к тем временам, когда на эспрессо-машинах были рычаги. Теперь их заменили кнопками, но «включение шота эспрессо» как-то не звучит.

Кислятина

Кислятина – это не кислотность, которая является положительным качеством. Кислятина – непрошеный гость в кофе. В отличие от вкуса яблока или грейпфрута, это больше похоже на вкус уксуса или лекарства.

Пряный

Когда вкус кофе описывают как пряный, это значит, что вы можете почувствовать специи – такие, как корица, имбирь или кардамон. Но это не означает, что у вас во рту все будет гореть огнем, как после карри или кимчи.[158]

Темпер

Круглое приспособление для трамбовки молотого кофе в фильтре холдера. Также известен как действительно дорогой кусок металла или дерева. Профессиональный темпер может стоить сотни долларов.

Приложение Б
Таблица перевода единиц измерения

Конвертация объема	
МЕРЫ ОБЪЕМА США	МЕТРИЧЕСКИЙ ЭКВИВАЛЕНТ
1/8 ч.л.	0,5 мл
1/4 ч.л.	1 мл
1/2 ч.л.	2 мл
1 ч.л.	5 мл
1/2 ст.л.	7 мл
1 ст.л. (3 ч.л.)	15 мл
2 ст.л. (1 жидкая унция)	30 мл
1/4 чашки (4 ст.л.)	60 мл
1/3 чашки	90 мл
1/2 чашки (4 жидкие унции)	125 мл
2/3 чашки	160 мл
3/4 чашки (6 жидких унции)	180 мл
1 чашка (16 ст.л.)	250 мл
1 пинта (2 чашки)	500 мл
1 кварта (4 чашки)	1 л (около)

Конвертация веса	
МЕРЫ ВЕСА США	МЕТРИЧЕСКИЙ ЭКВИВАЛЕНТ
1/2 унции	15 г
1 унция	30 г
2 унции	60 г
3 унции	85 г
1/4 фунта (4 унции)	115 г
1/2 фунта (8 унций)	225 г
3/4 фунта (12 унций)	340 г
1 фунт (16 унций)	454 г

Конвертация температуры

ПО ФАРЕНГЕЙТУ	ПО ЦЕЛЬСИЮ
200 °F	95 °C
250 °F	120 °C
275 °F	135 °C
300 °F	150 °C
325 °F	160 °C
350 °F	180 °C
375 °F	190 °C
400 °F	205 °C
425 °F	220 °C
450 °F	230 °C

Размеры форм для запекания

АМЕРИКАНСКАЯ СИСТЕМА	МЕТРИЧЕСКАЯ СИСТЕМА
8(x)1 1/2 дюйма круглая форма для запекания	20(x)4 см форма для выпечки тортов
9(x)1 1/2 дюйма круглая форма для запекания	23(x)3,5 см форма для выпечки тортов
11(x)7(x)1 1/2 дюйма круглая форма для запекания	28(x)18(x)4 см форма для запекания
13(x)9(x)2 дюйма круглая форма для запекания	30(x)20(x)5 см форма для запекания
2 кварты прямоугольная форма для запекания	30(x)20(x)3 см форма для запекания
15(x)10(x)2 дюйма круглая форма для запекания	30(x)25(x)2 см форма для запекания (форма для рулета)
9 дюймов форма для пирога	22(x)4 или 23(x)4 см форма для пирога
7 или 8 дюймов форма для кексов	18 или 20 см форма для кексов или форма для выпечки со съемным дном
9(x)5(x)3 дюймов противень	23(x)13(x)7 см или 2 л узкий противень или форма для паштета
1 1/2 кварты кассероль	1,5 л кассероль
2 кварты кассероль	2 л кассероль

Об авторе

Рут Браун – австралийская журналистка и писательница. В настоящее время она работает редактором в отделе искусства и развлечений в газете *Brooklyn Paper*. Ранее работала редактором и журналистом в газете *Willamette Week* в Портленде, штат Орегон. И это лучший кофейный город в стране (да, ты меня слышал, Сан-Франциско). Когда не поглощает с медицинской точки зрения неразумное количество кофеина, она наслаждается единоборствами и паб-роком.[159]

* * *

КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ,
ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?
Заходите на сайт:
https://eksmo.ru/b2b/
Звоните по телефону:
+7 495 411-68-59, доб. 2261

notes

Примечания

1

Обычный кофе (*англ.* regular coffee) – американизм, обозначающий кофе со сливками и сахаром. (Здесь и далее примечания переводчика.)

2

Ламберсексуал (*англ.* lumberjack) – дровосек, лесоруб. Мужчина, придерживающийся грубого стиля в одежде и прическе: фланелевые рубашки в клетку, рабочие ботинки, борода.

3

Под хипстерами подразумевают молодых людей, представителей среднего класса, которые увлекаются инди-роком, артхаусным кино и любят модные винтажные шмотки. Большое место в жизни хипстеров занимает посещение кофеен.

4

Рапунцель (*англ.* ramp) – огородное растение, корни которого используют в пищу подобно репе, а молодые листья – как салат, спаржу.

5

Корнхол – игра, суть которой попасть мешочком с сухими кукурузными зернами в отверстие на специальной доске.

6

Бариста – специалист по приготовлению кофе или напитков на основе кофе.

7

Кроссфит – система физических упражнений, включает в себя элементы тяжелой атлетики, пауэрлифтинга, гимнастики и другие.

8

«Candy Crush Saga» – «Кэнди Краш Сага» – компьютерная игра-головоломка.

9

Кофе единого происхождения – single-origin coffee – кофе, собранный в одном регионе с одной плантации.

10

«Желтые страницы» – Yelp.com, сокращенно от Yellow Pages – веб-сайт для поиска ресторанов, салонов красоты, магазинов и т. д.

11

Населенный пункт в Эквадоре.

12

Принадлежащий Индонезии крупный остров.

13

Район северной провинции Руанды.

14

Демократическая Республика Восточный Тимор – государство в Юго-Восточной Азии, занимающее восточную половину острова Тимор, на русском языке официально принято португальское название государства – Тимор-Лешти.

15

Сомали (Африканский Рог) – полуостров на востоке Африканского континента.

16

Сконы – традиционные английские булочки.

17

Поэтри-слэм (*англ.* poetry slam) – «поэтическое сражение», конкурс, на котором выступающие соревнуются со своими текстами, выполненными в любой технике.

18

«P. F. Chang's» – китайский сетевой ресторан.

Иммерсионный способ (*англ.* immersion) – погружение.

20

Перколятор – вид кофеварки, в которой горячая вода многократно, по замкнутому циклу, проходит через отделение с молотым кофе.

21

Сифонная кофеварка – состоит из двух колб, в одну наливается вода, во вторую кладут кофе. При нагревании под давлением вода постепенно поступает в колбу с кофе и заваривает его.

22

Имеется в виду историческая акция протеста, известная как «Бостонское чаепитие», против налога на чай, принятого в Великобритании в 1773 г.

23

Сатори Като, американец японского происхождения, изобрел растворимый кофе в 1901 году.

24

Бленд – сочетание нескольких сортов кофе.

Пер. *с англ.* А. Столярова.

26

Спойлер – преждевременно раскрытая важная информация, которая разрушает интригу художественного произведения.

«Журнал торговли чаем и кофе».

«Все о кофе».

29

Шот-эспрессо – обозначение сваренного эспрессо, а также стакан под эспрессо для определения правильного объема напитка.

30

Американский интернет-таблоид, запустившийся в формате блога, о знаменитостях и массмедиа.

31

Автор имеет в виду рифму к названию сети кафе «Starbucks». Если разбить слово «starbucks» – «стар бакс», получится «звездные олени» (именно самцы оленей), и тогда «schtar schmucks» – «штар шмакс» – «жвеждные козлы».

32

«Whole Foods» и «Dean & DeLuca» – магазины здорового питания, где продаются натуральные, свежие продукты.

33

Young Urban Professional (*англ.*) – молодой городской профессионал. Яппи – молодые, состоятельные, стремящиеся к карьерному росту и материальному успеху люди, которые ведут активный светский образ жизни.

34

«Wonder Bread» – товарный знак белого хлеба, который продается нарезанным в полиэтиленовых пакетах, предназначен для приготовления сэндвичей.

35

Фокачча – итальянская пшеничная лепешка.

36

Спешелти-кофе (*англ.* speciality coffee) – кофе, состоящий из отборных зерен одного урожая.

Specialty Coffee Association of America (SCAA).

38

Главный принцип ресторана «Chez Panisse» – использование в процессе приготовления продукты местных производителей.

39

Изумрудный город (*англ.* Emerald City) – прозвище Сиэтла.

40

Фраппучино – холодный кофейный напиток, продающийся в мировой сети кофеен «Starbucks».

41

«Справедливая торговля» (*англ.* «Fair Trade») – организованное общественное движение, которое отстаивает справедливые стандарты международного трудового, экологического и социального регулирования.

42

Кофе, созданный на небольших обжарочных производствах по уникальным рецептам и в небольших количествах.

43

Пиво, произведенное небольшой частной пивоварней без добавления химии.

44

Действие сериала происходит в городе Портленд, штат Орегон, который предстает как своеобразная хипстерская столица мира, все жители которой до нелепого помешаны на органической еде, экологии, здоровом образе жизни и пр. Они даже не представляют, как можно жить, не проверив, где выросла курица, которую собираются приготовить.

45

«Ответственно выращенный кофе» – это кофе, при производстве и закупке которого были соблюдены благоприятные условия для фермеров и окружающей среды.

Well-done – полностью прожаренное мясо (*англ.*).

Rare – с кровью (*англ.*).

Medium-rare – слабая прожарка (*англ.*).

49

Ted talk – аббревиатура от *англ.* Technology Entertainment Design – Технологии, Развлечения, Дизайн – частный фонд в США, известный своими интеллектуальными конференциями, целью которого является распространение уникальных идей.

50

«Кулинарный поединок» – «Iron Chef» (*англ.*) – телевизионная передача, посвященная кулинарии.

51

Batch-brewer (*англ.*) – кофеварка, в которой для приготовления кофе используется пакет (*англ.* batch) с молотыми кофейными зернами. Такая промышленная кофеварка позволяет сварить большое количество кофе.

52

«Божество в чашке: Навязчивое стремление к идеальному кофе».

53

«The Blue Bottle» – Искусство кофе: выращивание, обжарка и напитки, с рецептами».

В Юго-Восточной Азии с помощью мусангов производится сорт кофе «копи лувак». Животные поедают кофейные ягоды и выделяют зерна.

55

«Как лучше всего использовать столы, стулья и многое другое в вашем кафе».

56

Флипбук – электронная книга с эффектом перелистывания страниц.

57

Крафтовое пиво – пиво, которое сварила независимая пивоварня по оригинальному рецепту.

«Gruit» – «Грюйт», травяное пиво на основе растительных компонентов.

59

Шоколад назван по имени небольшой деревни и плантации в Венесуэле.

60

Шоколад «Amadei Porcelana» производят из редкого сорта белых, полупрозрачных какао-бобов «Porcelana» (*исп.* «фарфор»).

61

«Уэуэтенанго» (*исп.* «Huehuetenango») – один из лучших сортов кофе Гватемалы.

Robust – крепкий (*англ.*).

«Burr bone» (*англ.*).

Ethiopian heirloom varieties (*англ.*).

Терруар – от *фр.* terroir – земля.

Патио – бетонные или глиняные площадки.

Деревянные кровати представляют собой деревянные рамы с подвесной сеткой, которые устанавливаются на высоте около метра над землей. Такие конструкции называются «африканскими кроватями».

Semi-lavado (*исп.* lavado – мытый) – полумытый.

69

Деми Ловато – американская актриса и певица.

70

Опра Уинфри – американская телеведущая одноименного шоу.

71

Snapchat – мобильное приложение обмена сообщениями с прикрепленными фото и видео.

72

Алоха – неофициальное название штата Гавайи.

73

«Кофе Кона» – это разновидность арабики, произрастающая на севере и юге региона Кона, штат Гавайи. Так как кона один из самых дорогих сортов кофе, его смешивают с более дешевым, и этот бленд называется – «Kona Blend» или «Kona Style».

ПНГ – сокращенное название страны Папуа – Новая Гвинея.

75

Трекеры (*англ.* «Trekkers» или «Trekkies») – поклонники «Стар Трека» (*англ.* Star Trek – «Звездный путь»), научно-фантастической медиафраншизы, включающей на сегодняшний день сериалы, фильмы, книги, компьютерные игры.

«В центре внимания барабанная обжарка».

77

«Обжаривание кофе в домашних условиях: романтика и возрождение».

78

Дабстеп (*англ.* dubstep) – модный электронно-музыкальный жанр агрессивного ритма.

79

«Подпольная империя», «Портландия» или «Безумцы» – это самые стильные сериалы, в которых мужчины неотразимы.

80

Диаграмма Венна – схематичное изображение пересекающихся кругов, которые показывают, как много общего имеют различные множества.

81

«Mason Jar» – банка, изготовленная из толстого стекла, имеет широкое горло с высокими краями. Предназначена для консервирования овощей и фруктов дома.

82

Фильм «Пляж» – мужчины, да и женщины одеты соответственно названию; сериал «Теория большого взрыва», в котором речь идет о друзьях-физиках, внешний вид которых лучше не упоминать.

83

Питчер – инструмент бариста для взбивания молока под паром.

84

Шутка о тех, кто путается и называет «cappuccino» (капучино) – «cup of chino» (кап оф чино).

85

Кавер-версия – авторская музыкальная композиция в исполнении другого музыканта или коллектива.

«Counting Crows» – американская рок-группа.

87

Молитвенные флаги – нити с прямоугольными цветными кусками ткани, предназначенные для защиты от зла и благословения места.

88

Кофейный напиток с кокосовым маслом.

89

«Групон» (Groupon) – американская компания, получившая известность благодаря одноименному сервису коллективных скидок.

90

Тоннель – украшение большого размера, которое устанавливается в отверстие прокола в мочке уха.

91

Экстракция – высвобождение вкусо-ароматических веществ из молотых зерен кофе в результате их взаимодействия с водой.

92

Спритц – слабоалкогольный коктейль, представляющий собой смесь белого сухого или игристого вина, настоек «Апероль» и/или «Кампари» и содовой.

93

«Pètrus» – французское вино, одно из самых дорогих красных вин в мире.

Piccolo latte – дословно: «малое молоко» (*ит.*).

95

Яблочный мартини – коктейль на основе водки и яблочного сока.

96

Крафтовый коктейльный бар – бар, где изготавливаются коктейли из натуральных ингредиентов.

97

Крафтовая кофейня – кафе, где варят кофе, сделанный вручную. Такой кофе создается на небольших обжарочных производствах по уникальным рецептам.

98

Догичино – напиток для собак (doggyccino, от *англ.* dog – собака).

Red eye – красный глаз (англ.).

100

Cold brew – холодное заваривание (англ.).

101

Coachella, Bonnaroo – музыкальные фестивали, на которых выступают группы разной направленности: инди-рок, хип-хоп, джем-группы и т. д..

102

Бенье – зажаренный во фритюре пончик без дырочки.

103

Американская сеть «Jamba Juice» занимается производством и реализацией смузи, молочных коктейлей и свежевыжатых соков.

104

«Айхоп» (International house of pancakes (*англ.*) – «Международный дом блинов») – сетевой ресторан относится к фастфуд-индустрии.

105

«Голливудский репортер», ведущий американский журнал, который отслеживает события в киноиндустрии США.

«Где выпить кофе в (городе) прямо сейчас».

107

«33 чашки кофе».

108

«Кофейное колесо вкусов» – это систематизированное представление о вкусах кофе. Колесо разбито на сектора, и чем дальше вы от центра, тем точнее определение вкуса.

109

Xbox – игровая приставка.

110

Игра-викторина.

Грубодисперсные примеси – растительные остатки, частицы песка, глины и т. д.

112

«Wal-Mart Stores» – американская компания, управляющая крупнейшей в мире сетью оптовой и розничной торговли, действующей под торговой маркой «Walmart».

113

Устройство, подключенное к Интернету вещей (то есть к физическим предметам («вещам»), оснащенных встроенными технологиями для взаимодействия друг с другом или с внешней средой), которые постоянно формируют, отправляют и получают пакеты данных без участия человека.

114

EDM (*англ.* Electronic Dance Music) – электронная танцевальная музыка.

115

Кен Лоуч – британский кинорежиссер, в своих картинах показывал жизнь такой, какая она есть, жестко и беспафосно.

116

Международный бренд, чьи магазины представляют широкий выбор мебели, предметов интерьера и аксессуаров для дома.

117

Декантер – стеклянный графин, предназначенный для декантации (то есть для переливания вина из бутылки в специализированный сосуд) и подачи вина, в данном случае кофе.

118

Дриппер – воронка, в которую вставляется фильтр.

119

Баухауз – направление модернистской архитектуры, которое преобладало в 1930–1960-х гг.

120

Фрисби – спортивный снаряд в виде пластикового диска с загнутыми краями.

121

Абсолютно Лучшая Идея в Разработке.

122

Сокращение от Absolutely Best Idea Development.

123

Капельная, иммерсионная кофеварка.

124

Демитассе – традиционная чашка под эспрессо объемом 88 миллилитров.

125

Неопрен – разновидность синтетического каучука, который получают путем вспенивания резины. Из такой ткани, например, изготавливают гидрокостюмы и чехлы для ноутбуков.

126

«The North Face, Inc.» – компания, специализирующаяся на производстве высококачественной технологичной спортивной, горной одежды, туристического инвентаря.

127

Ларс фон Триер – кинорежиссер и сценарист.

128

Чалд (от *ит.* cialda – таблетка) – фильтр-пакет молотого жареного спрессованного кофе для приготовления одной порции напитка.

129

Аэрочино – прибор для взбивания молока в закрытой емкости. По устройству аэрочино напоминает электрический чайник.

«Слезы Джульетты».

131

Краудфантинг – коллективное сотрудничество людей, которые объединяют свои деньги, чтобы поддержать усилия других.

132

Сайт по сбору денежных средств на реализацию творческих, научных и т. д. проектов.

133

Сервис, открывающий пользователю бесплатную двухдневную доставку на все товары, которые продает Amazon.

134

Викка (*англ.* wicca) – западная неоязычная религия, основанная на почитании природы. Одно время эту религию называли колдовством.

135

Марк Ротко – американский художник, представитель абстрактного экспрессионизма.

NASCAR – Национальная ассоциация гонок серийных автомобилей.

Справедливая торговля (*англ.*).

138

Fair Trade USA – некоммерческая организация, которая занимается сертификацией продуктов, соответствующих принципам справедливой торговли.

139

Чашка совершенства *(англ.)*.

Прямая торговля *(англ.)*.

141

SMBC – сокращ. от Smithsonian Migratory Bird Center (*англ.*) – Смитсоновский центр перелетных птиц.

Выращенный в тени (*англ.*).

143

Часть кофемолки (бункер) для немолотого кофейного зерна.

144

«Книга о кофе: Анатомия промышленности от урожая до последней капли».

145

Бассет-хаунд – порода гончих собак с большим избытком кожи на голове, длинными бархатными ушами и большими печальными глазами.

Clever – умная (*англ.*).

147

«Пособие профессионального бариста: экспертное руководство по приготовлению эспрессо и кофе». Пер. с англ. И. Сыровой.

148

«Всё, кроме эспрессо».

149

«Как приготовить кофе до того, как кофе появился у вас: простое захватывающее руководство от бариста для приготовления кофе дома».

150

«Amazon Kindle» – серия устройств для чтения электронных книг.

151

Инди (*англ.* indie) – независимый. Термин «инди» является антонимом массовой культуры и схож с андеграундом. Инди-культура совершенно независима от потребностей и ожиданий потребителя.

152

Standup comedy (*англ.*) – комедийное искусство, в котором комик выступает перед живой аудиторией.

153

«Guinness» – марка ирландского пива.

«Bud» – марка чешского пива.

155

Декаф – сорт кофе, который не содержит кофеина, но при этом сохраняет свои вкусовые и ароматические свойства.

156

Кассероль – блюдо, которое запекается в одноименной жаропрочной форме.

157

Имеется в виду Java (*англ.*) – объектно-ориентированный язык программирования.

158

Кимчи – блюдо корейской кухни, представляющее собой остро приправленные квашенные овощи.

159

Паб-рок (*англ.* pub rock) – музыкальное направление.